



przepisy.pl

Zapiekanka z bakłażana i pomidorów



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 1 sztuka
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory - 2 sztuki
- mozzarella - 2 sztuki
- parmezan starty - 3 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- śmietana 36% - 50 mililitrów
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Czosnek posiekaj i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 300 ml wody oraz śmietaną i wlej na patelnię z czosnkiem. Całość zagotuj i wystudź.
2. Bakłażana, pomidory oraz mozzarellę pokrój w cienkie plastry.
3. Pokrojone składniki wymieszaj w misce razem z sosem a następnie ułóż na przemian w żaroodpornych naczynkach posmarowanych tłuszczem.
4. Wierzch każdej zapiekanki posyp parmezanem wymieszanym z oregano. Przygotowane zapiekanki wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na 15 minut. Podawaj na ciepło. Tip: Zamiast świeżych pomidorów możesz również użyć pomidorów suszonych.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl