



przepisy.pl

# Ziemniaki z bakłażanami i śliwkami

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- ziemniaki - 8 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- marchew - 1 sztuka
- suszone śliwki - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- bakłażany - 4 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 łyżka
- koperek - 1 łyżka
- sos:
- wino - 2 łyżki
- bulion warzywny - 2 szklanki

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

## Sposób przygotowania:

1. Marchew, pietruszkę i cebulę obierz i pokrój w kostkę. Wrzuć je na rozgrzane masło\* i podsmaż.
2. Dodaj mąkę, przecier pomidorowy i wlej wywar. Gotuj przez 25 minut, po czym dolej wino, wymieszaj i precedź.
3. Bakłażany zblanszuj, pokrój w plastry. Oprósz solą i pieprzem, obtocz w mące i usmaż.
4. Ziemniaki pokrój w plastry i również usmaż.
5. Bakłażany, ziemniaki i śliwki włóż do rondla, zalej sosem, dodaj posiekany koperek, natkę, sól i cukier. Wymieszaj i gotuj przez około 10 minut. \*Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)