

Zapiekanka z bakłażanami i makaronem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zapiekanka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron świderki - 30 dag
- czosnek - ząbek
- cebula - 2 szt.
- bakłażany - 3 szt.
- sól pieprz -
- ser żółty - 25 dag

Etapy przyrządzania:

1.



Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu, odsączyć

2.



Cebulę obrać, posiekać

3.



Czosnek obrać, zetrzeć

4.



Cebulę z czosnkiem zeszklić na oliwie

5.



Bakłażany pokroić w kostkę, odłożyć na 15 min, aż puszcza sok

6.



Pomidory umyć, sparzyć i pokroić w kostkę

7.

Bakłażany i pomidory dodać do cebuli z czosnkiem, doprawić solą i pieprzem, dusić pod przykryciem 8 min

8.

W naczyniu żaroodpornym, wysmarowanym tłuszczem układać warstwami makaron, bakłażany uduszone z pomidorami

- 9.** Ser żółty zetrzeć na tarce, posypać nim zapiekanke



- 10.** Zapiekać w nagrzanym piekarniku ok 15 min

