



Dania główne

MAKARON Z BAKŁAŻANEM



SKŁADNIKI

- 400 g makaronu spaghetti
- bakłażan
- cebula
- seler naciowy
- 2 ząbki czosnku
- garść zielonych oliwek
- 3 suszone pomidory w oliwie
- puszka krojonych pomidorów
- 50 g sera Cheddar Mlekovita
- po 3 gałązki tymianku i bazylii
- 3 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Bakłażan umyć, pokroić w kostkę. Cebulę i czosnek obrać, posiekać. Oliwki osączyć, 4 pociąć w plasterki.
- Suszone pomidory osączyć, pokroić w kostkę. Zioła opłukać, gałązkę bazylii odłożyć, resztę posiekać. Rozgrzać masło klarowane, zeszklić cebulę i czosnek. Wrzucić bakłażan, smażyć mniej więcej 10 min. Dołożyć oliwki, suszone pomidory oraz zioła, smażyć 3 min. Wlać pomidory, doprawić solą i pieprzem, dusić 15 min.
- Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Makaron ugotować al dente w osolonym wrzątku. Osączyć, zostawiając szklankę wody z gotowania.
- Makaron dodać do sosu, wsypać ser, wymieszać. Wlać tyle wody z gotowania, by sos był gładki. Makaron nałożyć na talerze, udekorować plasterkami oliwek oraz bazylią.