

Tagliatelle z bakłażanem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1 sztuka
pomidor	3 sztuki
czosnek	1 ząbek
bazylia	1 pęczek
sól i pieprz	do smaku
makaron	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażan pokrój w kostkę, posól i odstaw na 30 minut, aby puścił sok. Pomidory pokrój w kostkę, a ząbek czosnku w plasterki. Posiekaj bazylię (kilka listków odłóż). Na rozgrzanym maśle zeszklij czosnek, dodaj bakłażan, pod koniec smażenia pomidory, przypraw solą, pieprzem i bazylią. Wszystko wymieszaj z makaronem ugotowanym al dente. Danie udekoruj listkami bazylii.