

## Pasta z bakłażanów, pomidorów, cebuli



### BANDITKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>bakłażan</b>            | 2 szt        |
| <b>pomidor</b>             | 2 szt        |
| <b>cebula</b>              | 2 szt        |
| <b>papryka czerwona</b>    | 1 szt        |
| <b>masło lub margaryna</b> | do smaku     |
| <b>sól, pieprz</b>         | do smaku     |
| <b>jabłko winne</b>        | 2 kilka szt. |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany obrać ze skórki, wydrążyć z pestek, posiekać w kostkę, cebulę, paprykę, jabłka i pomidory posiekać w kostkę. Następnie podsmażyć na łyżce margaryny cebulkę, dodać paprykę i resztę, dodać sól pieprz d smaku i dusić około 15 minut. Pyszne na kanapkę lub jako przystawka.