

# 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

