

ПАСТА С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 порция

ПАСТА _____ 70 г
или 3–4 горсти в зависимости от вида

ПОМИДОР _____ 1 шт.

БАКЛАЖАН _____ 1 шт.

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ _____ ½ шт.

КУКУРУЗА _____ 2 столовых ложки

ТОМАТНАЯ ПАСТА _____ 1 чайная ложка

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО _____ 2–3 столовых ложки

РОЗМАРИН _____ 1 веточка

ЧЕСНОК _____ 1 зубчик

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Пасту варим в кипящей воде 5 минут.
2. Баклажан выкладываем в фольгу, делаем надрезы, сбрызгиваем оливковым маслом, посыпаем солью/перцем, добавляем веточку розмарина и чеснок, заворачиваем и запекаем в духовке 20–30 мин. при 180 градусах. Готовый баклажан нарезаем крупным кубиком.
3. Помидоры и болгарский перец нарезаем кубиком. На сковороде обжариваем перец, помидоры и кукурузу, добавляем томатную пасту и немного воды и тушим 5 мин. Затем добавляем баклажаны и пасту, оливкового масла и соль/перец по вкусу. Перемешиваем, прогреваем вместе несколько минут и подаем.