Cestoviny s baklažánom

Počet porcií: 2
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Cesnak olúpeme a nakrájame nadrobno. Jarnú cibuľku nasekáme nahrubo. Baklažán umyjeme a nakrájame na kocky. Olej rozohrejeme na panvici a kocky baklažánu v ňom opečieme zo všetkých strán asi 5 minút. Pridáme cesnak, jarnú cibuľku, bylinky a smažíme ďalších 5 minút. Prilejeme paradajkový pretlak, dochutíme citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením. Na miernom ohni dusíme pod pokrievkou asi 10 minút. Šunku nakrájame na prúžky. Medzitým si uvaríme v osolenej vode cestoviny. Cestoviny premiešame so zeleninou, šunkou a posypeme parmezánom.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 20 g
- **Baklažán** - 300 g
- **Šalvia** - 4 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Citróny** - 20 g
- **Cibuľka jarná** - 40 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Parmezán** - 25 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 2 g
- **Oregáno drvené** - 2 g
- **Kukuričné cestoviny - vretena 500 g** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE