

Zupa z pieczonych bakłażanów i pomidorów



Autor: **wjosna**

Przepisów: **316** Ocena: **3676**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg pomidorów (ja użyłam czerwonych i żółtych)
- 1 duży bakłażan
- cebula
- 4 ząbki czosnku
- 4 łyżki oliwy
- po 1/2 łyżeczce oregano i bazylii
- łyżeczka octu balsamicznego,
- szczypta cukru
- Pieprz sól
- 2 szklanki wywaru warzywnego (albo wody)
- do podania grzanki z serem

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory i bakłażana pokroić w kostkę, cebulę w kawałeczki na drobno. Bakłażany, cebulę i czosnek w misce wymieszać z kilkoma łyżkami oliwy. Ułożyć w formie żaroodpornej razem z pomidorami. Podlać pomidory oliwą. Wszystko posypać suszonymi ziołami. Upiec w temperaturze 180stopni ok 30 minut.



Następnie przełożyć do garnka, zalać wywarem (lub wodą) i podgotować ok 10 minut. Zmiksować, doprawić octem balsamicznym, cukrem, solą i pieprzem. Podawać z grzankami z serem.

Twoje notatki do przepisu: