

# Картофель с баклажаном

Визуальный рецепт от DAREBEE

[© darebee.net](https://darebee.net)



4 шт картофеля  
2 баклажана  
1 чашка ~ 200 мл томатного соуса  
1 ст.л патоки

**ВАРИАНТЫ:** добавьте кедровые орешки и свежий базилик.

2 ПОРЦИИ

## ИНСТРУКЦИЯ

1. Очистите и нарежьте картофель. Разложите кусочки на противень, застеленный пекарской бумагой. Разогрейте духовку до 200°C. Запекайте картофель в течение 20 минут или до мягкости.

2. Добавьте нарезанный баклажан и приправьте по вкусу. Снова поставьте в духовку и запекайте еще 10 минут.

3. Переверните и запекайте еще 10 минут.

4. В кастрюле смешайте томатный соус и патоку. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите 30 минут или пока соус не уварится наполовину.

5. Переложите картофель и баклажаны на тарелку.

6. Сверху полейте томатным соусом, украсьте свежим базиликом и кедровыми орешками.

