



Спагетти с томатом & баклажаном

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

250 г спагетти
2 томата
2 баклажана
1 ч.л патоки

ВАРИАНТЫ: добавьте свежий базилик, корицу и кунжутные семечки.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ

1. Наполните большую кастрюлю водой и доведите ее до кипения. Добавьте спагетти и убавьте огонь до среднего.

2. Варите спагетти в течение времени, указанного в инструкции на упаковке, обычно примерно 12 минут. Слейте воду.

3. Поместите в кастрюлю нарезанные кубиками помидоры, баклажаны, патоку, корицу — если используете, и 1 стакан воды. Приправьте по вкусу. Хорошо перемешайте и доведите до кипения. Уменьшите огонь до среднего и варите 30 минут или пока вся вода почти не испарится.

4. Добавьте готовые спагетти в соус из помидоров и баклажанов и хорошо перемешайте.

5. Переложите на тарелку.

6. Украсьте свежим базиликом и посыпьте кунжутом.



1



3



4



5



6