

Muszelki nadziewane pieczonym bakłażanem, kaparami i suszonymi pomidorami w sosie pomidorowym

Składniki:

- 70g dużych muszelek makaronowych
- 1/2 bakłażana
- 3 łyżki kaparów
- 6 suszonych pomidorów
- 100g przecieru pomidorowego
- łyżeczka suszonego oregano

Wykonanie:

Makaronowe muszelki ugotuj, odcedź, przepłucz zimną wodą i rozłóż makaron tak aby nie sklejał się ze sobą. W rondelku zagotuj przecier pomidorowy z oregano, dodaj drobno posiekane pomidory suszone oraz drobno posiekanego bakłażana.

Gotuj wszystko aż bakłażan zmięknie, po czym dodaj kapary i gotuj jeszcze kilka minut. Dopraw sos szczyptą soli i zredukuj go na gęstą pastę. Poszczególne muszelki nadziewaj przygotowanym sosem. Muszelki przełóż na półmisek i serwuj od razu.