

Gulasz z bakłażana

3 porcje 20 minut

Składniki

- "50 g cebuli, posiekanej
- 2-3 suszone papryczki chilli
- 50 ml oliwy z oliwek
- 450 g bakłażana, pokrojonego w kostkę
- 1/2 łyżeczki soli
- 50 ml wody
- 15 g kaparów
- 150 g passaty pomidorowego
- 10 g liści bazylii
- 20 g cukru
- 15 ml octu
- 100 g gotowanej soczewicy z puszki (opłukanej i odsączonej)"

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w kielichu do gotowania 50 g cebuli, 2-3 całe suszone papryczki chilli i 50 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
2. Posiekaj.
3. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Smaż saute.
5. Dodaj 450 g bakłażana, 1/2 łyżeczki soli i 50 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

6 Smaż saute.

7 Dodaj 15 g kaparów, 150 g passaty pomidorowej, 10 g liści bazylii, 20 g cukru, 15 g octu i soczewicę. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

8 Duś.

9 Gotowe do podania! Smacznego!