




Musze taco z bakłażanem, czarną fasolą i kozim serem

 Amaizin

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 4 porcje

Składniki:

olej - 2 łyżka
bakłażan pokrojony w kostkę - 1 szt.
papryka w proszku - 1 łyżeczka
suszona cebula - 1 łyżeczka
suszony czosnek - 1 łyżeczka
przecier pomidorowy - 3 łyżka
czarna fasola z puszki odsączona i wypłukana - 1 opakowanie

musze taco - 1 opakowanie
miękki ser kozi - 100 g
kolendra świeża - - trochę
sos taco - - do smaku
woda - 50 ml
sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzej olej na patelni i podsmaż kostki bakłażana. Dodaj paprykę, cebulę i czosnek w proszku, przecier pomidorowy, i 50 ml wody i dobrze wymieszaj. Następnie dodaj czarną fasolę i gotuj na wolnym ogniu. Spróbuj i ewentualnie dopraw jeszcze solą i pieprzem. Rozgrzej piekarnik do 150 °C. Podgrzej musze taco przez około 15 minut w piekarniku. Napełnij ciepłe taco mieszanką fasoli i posmaruj kozim serem oraz posyp świeżą kolendrą. Polej sosem taco.