Włoska Caponata

wegeweda

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

4 porcje

Składniki:

- Bakłażan - 2 szt.
- Łodyga selera naciowego - 2 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Czosnek - 3 ząbek
- Puszka krojonych pomidorów - 2 szt.
- Kapary - 3 łyżka
- Oliwki czarne - 10 szt.
- Ocet balsamiczny - 1 łyżka
- Cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
- Sól i pieprz - do smaku
- Świeża bazylia do podania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzej oliwę, podsmaż cebulę pokrojoną w kostkę oraz czosnek.

KROK 2: Selera pokrój w plasterki, a bakłażana w kostkę. Przełóż na patelnię. Podsmażaj przez kilka minut.

KROK 3: Dodaj 2 puszki krojonych pomidorów, kapary oraz oliwki przekrojone na pół. Dopraw solą i pieprzem. Duś pod przykryciem przez ok. 20 minut.

KROK 4: Na koniec dodaj łyżkę octu balsamicznego oraz cukier trzcinowy. Wymieszaj. Podawaj ze świeżą bazylią.