





## Zapiekanka makaronowa z bakłażanem

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

### Składniki:

makaron kokardki - 400 g

Czerwony sos: -

łopatka - 500 g

cebula - 1 szt.

cukinia - 2 sztuki ok. - 600 g

passata - 1 i 1/2 butelki ok. - 750 ml

przyprawy do czerwonego sosu: -

zioła prowansalskie (lub mieszanka

ziół: bazylija, oregano, tymianek, ...)

- 2 łyżka

sól i pieprz - do smaku

bakłażan - 2 sztuki ok. - 600 g

biały sos: -

mascarpone - 250 g

parmezan - 50 g

gorąca woda z moczenia makaronu

- 1 szklanka ok. - 250 ml

gałka muszkatołowa - 2 szczypta

pieprz - do smaku

Do posypania: -

szczypiorek -

olej do gotowania i smażenia -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Czerwony sos: Na patelni rozgrzewamy olej i wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę, chwilę dusimy i dorzucamy zmieloną łopatkę. Dusimy kilka minut rozdrabniając kapystką mięso. Jeśli mięso jest twarde, to dusimy je 15 minut, podlewamy trochę wody aby się nie przypaliło. Następnie dodajemy cukinię, mieszamy i dusimy do miękkości cukinii. Dodajemy przyprawy oraz passatę i dusimy wszystko razem kilka minut. Na koniec gotowania dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku.

**KROK 2:** W międzyczasie, bakłażana kroimy na plastry o grubości do 4-5 mm, rozkładamy na blacie i solimy. Po kilku minutach ręcznikiem kuchennym zbieramy rosę z plastrów bakłażana. Wykładamy je na blachę do pieczenia, smarujemy je ząbkami czosnku (ja przeciśniętymi), polewamy lekko olejem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na 30 minut.

**KROK 3:** Makaron zalewamy wrzątkiem i mieszamy, aby rozłączyły się kokardki.

**KROK 4:** Biały sos: Mascarpone przekładamy do wysokiego pojemnika, dodajemy starty na tarce parmezan, dolewamy szklankę ciepłej wody z moczenia makaronu i dodajemy przyprawy: gałkę muszkatołową, szczyptę soli i pieprzu. Wszystko miksujemy lub mieszamy do połączenia składników.

**KROK 5:** Składamy zapiekanekę trochę podobnie do lasagne:

Dno głębokiego naczynia do zapiekania smarujemy olejem, wlewamy 1/2 szklanki wody z moczenia makaronu.

**KROK 6:** Wykładamy 1/3 część makaronów.

**KROK 7:** Wylewamy czerwony sos ok. 1 i 1/2 szklanki.

**KROK 8:** Wykładamy połowę płatów z bakłażanów.

**KROK 9:** Wykładamy sos czerwony (połowę tego co zostało).

**KROK 10:** Makarony (połowę z tego co zostało)

**KROK 11:** Wszystkie bakłażany.

**KROK 12:** Sos czerwony wylewamy do końca.

**KROK 13:** Na sos makarony.

**KROK 14:** Zalewamy przygotowanym białym sosem.

**KROK 15:** Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni góra dół przez 45 minut.

**KROK 16:** Zapiekanekę posypujemy zieleniną, np.: szczypiorkiem lub tymiankiem.