

Pieczone gniazda z makaronu z bakłażanem



Składniki

Receptura dla 8 – 12 porcji

bakłażan	1 szt.
makaron do zupy	200 g
fasola biała z puszki	50 g
ser wegański	100 g
ketchup	kilka łyżek
ziarna słonecznika	2 łyżki
zioła prowansalskie	1 łyżeczka

Wykonanie:

Ugotuj makaron, przelej go wodą i odstaw. Bakłażana pokrój w cienkie paseczki i dodaj do makaronu.

Fasolę z odrobiną wody z puszki wymieszaj z ketchupem i rozdrobnij mikserem – tyle na ile się da.

Pomieszaj masę z ziołami a następnie wymieszaj z bakłażanem i makaronem.

Foremki do muffinek wyłóż pergaminem i nałóż do środka masę z makaronu i bakłażana. Całość posyp z wierzchu serem. Piecz w temperaturze 200°C przez 20- 30 minut do momentu aż makaron zrobi się rumiany.