



## Paste cu vinete la cuptor

### Ingrediente

- 600 g Vinetă, crudă
- 70 g Ceapa
- 3 catei Usturoi
- 15 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 0.5 lingurita Piper negru
- 500 g Paste
- 10 g Unt
- 200 g Smantana
- 1 Oua
- 200 g Cascaval
- 1 legatura Patrunjel verde

### Instructiuni

1. Se curata vinetele, se taie felii subtiri, se presara cu sare si se lasa aprox. 30 minute sa se scurga de apa.
2. Se taie marunt ceapa si usturoiul si se pun la calit impreuna cu feliile de vinete.
3. Se adauga rosiile taiate cuburi si se presara MAGGI Secretul Gustului Legume si piper.
4. Intre timp, se fierb pastele conform instructiunilor de pe pachet si se scurg foarte bine.
5. Se unge o tava de cuptor cu unt si se incepe prin a pune un strat de paste, unul de legume, apoi iar paste si tot asa pana la ultimul strat.
6. Se amesteca smantana cu ouale si se toarna peste paste.
7. Se presara deasupra cascavalul ras si patrunjelul tocat si se da totul la cuptor pentru 30 minute sau pana se formeaza o crusta aurie.

#### Nutritie

|              |             |
|--------------|-------------|
| Carbohidrați | 72.63 g     |
| Energie      | 543.09 kcal |
| grăsimi      | 19.71 g     |
| Proteină     | 24.61 g     |

🕒 86 Min

⊕ 6 Portii