

[www.detkityumen.ru](http://www.detkityumen.ru)

## баклажаны "в огне"



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Помидоры, баклажаны, соль, сахар, острый перец, чеснок

Приготовление:

Сначала порезала баклажаны ( у меня их было полтора кг.) и замочила их в соленой воде. Пока они оставляют свою горечь в рассоле, помидоры (1.5 - 2 кг) порезала крупными кусками, довела до кипения и проварила 5 мин. Мелко порубила 2 головки чеснока, пять острых перчиков (достаточно крупных, сантиметров по 5 не меньше), пучок петрушки. Добавила это в разогретые помидоры, плюс 1 ст.л. с горкой соли и полстакана сахара, 1 ч.л. эссенции.

Отставим пока помидорную заливку в сторонку и займемся баклажанами. Их надо отжать и обжарить в растительном масле до образования красивой корочки. Остудить.

В стерилизованные баночки кладем ложку-две помидорной смеси, затем 3-4 кружка обжаренных баклажан, опять помидорная смесь, баклажаны.....

Стерилизуем 10-15 мин. Готово.

У вас неожиданные гости? Достаньте баночку-выручалочку. Кружок баклажана на кусочек черного (бординского или николаевского) хлебушка да с рюмочкой.....mmm

12.09.2015

[Мамули](#)

Адрес на сайте «Детки!» [www.detkityumen.ru/recipe/300/](http://www.detkityumen.ru/recipe/300/)