

detkityumen.ru

Баклажаны с помидорами и сыром



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Баклажаны - 2шт

Помидоры -2-3 шт

Сыр твердый - 150-200г

Чеснок - 1-2 зубчика

Зелень по вкусу (петрушка, кинза, базилик)

Майонез

Приготовление:

Нарезать баклажаны кружочками толщиной 0,5-0,7 см. При желании можно вымочить в подсоленой воде, затем высушить бумажным полотенцем. Выкладываем на смазанный маслом противень или бумагу для выпечки.

Нарезаем помидоры кружочками, выкладываем сверху, стараемся подобрать одинаковые по размеру. Трем сыр на мелкой терке (чем тверже сыр, тем лучше), давим чеснок, мелко режем зелень. Добавляем немного майонеза и все перемешиваем, масса должна быть пластичной. Выкладываем сверху на помидорки (см. фото) и в духовку на 15-20 мин при температуре 170-180 градусов. Получаем



Приятного аппетита.

14.08.2016

[Maya](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/449/