




Запеченные баклажаны

Мягкие баклажаны с расплавленным сыром. Простое и ароматное блюдо с пикантной ноткой чеснока.

 20 мин

Ингредиенты

Крупные баклажаны — 2 шт

Твердый сыр — 200 г

Зелень — 3 ст.л.

Чеснок — 4–5 зубчика

Растительное масло — 1 ст.л.

Соль, молотый черный перец, специи — по вкусу

Приготовление

1. Разрежьте баклажаны вдоль на две части, не очищая от кожуры. Посолите и оставьте на 15 минут.
2. Промокните баклажаны бумажным полотенцем. Выложите их на пергамент, смазанный маслом, и запекайте 10 минут при 180 °С на программе «Овощи».
3. Натрите сыр на крупной терке, чеснок измельчите.
4. Выложите на баклажаны тёртый сыр и немного чеснока. Посолите, поперчите и добавьте специи по вкусу.
5. Запекайте ещё 10 минут при 180 °С на той же программе. Подавайте с томатным соусом.