Баклажани запечені з томатами

Смачна вегетаріанська страва з ароматами Середземномор’я.

Свіжі помідори і баклажани – овочі, які дуже гармонійно доповнюють один одного.

Просте запікання баклажанів у духовці робить цю страву легкою та корисною. А контрастність яскравих фарб овочів, досконале поєднання спецій і зелені надає ще більш привабливості та смаку.

- 4 баклажани
- 4 стиглі помідори
- 50 гр чорних оливок
- 1 столова ложка посіченої зелені петрушки
- 4 листки базиліку
- 1 дрібка орегано
- 4 столові ложки оливкової олії
- сіль, перець

Промити і розрізати кожен баклажан навпіл по довжині. Якщо баклажани великі, то їх можна розрізати ще навпіл по ширині.

На кожній половинці легко надсікти ножем м’якоть у формі решітки і викласти їх на деко для запікання. Посолити, поперчити й скропити половиною олії.

Поставити у вже нагріту духовку і випікати при температурі 180 С протягом 20-25 хвилин.

Тим часом підготувати помідори – вимити і нарізати їх кубиками. Або, за бажанням, обдати помідори окропом, зняти шкірку, вийняти насіння і тоді нарізати.

Покласти нарізані помідори в миску і перемішати із рештою олії, сіллю,перцем, пошматованим руками базиліком, петрушкою, орегано і нарізаними кружальцями оливками. При бажанні можна додати посіченого часнику.

Коли баклажани вже готові, вийняти їх із духовки, викласти поверх них

приправлені помідори з оливками та запекти ще протягом 10 хвилин.

Смакуватиме як і з м’ясом, так і як окрема довершена легка овочева страва.



Баклажани запечені з томатами також смакуватимуть із Телятиною під цибулевим соусом:

