

Кабачки с помидорами и луком

Добавил(а) Оля

26.08.10 04:49 - Последнее обновление 26.08.10 07:03



Продукты

- Помидоры - 3-4 шт.
- Кабачки - 2 шт.
- Лук - 2 шт.
- Чеснок - 5-6 зубчиков

Кабачки с помидорами и луком

Добавил(а) Оля

26.08.10 04:49 - Последнее обновление 26.08.10 07:03

- Майонез - 150 гр.
- Соль, перец



Помидоры, лук.

Помидоры и лук нарезаем кольцами, немного солим. Выкладываем на решётку, запекаем на открытом огне.



Кабачки.

Кабачки с помидорами и луком

Добавил(а) Оля

26.08.10 04:49 - Последнее обновление 26.08.10 07:03

Кабачки нарезаем пластинами по 0,5 см. толщиной.

Солим, перчим, выкладываем на решётку, немного запекаем на открытом огне с двух сторон.



Лук.

Вторую луковицу обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.



Кабачки.

Кабачки с помидорами и луком

Добавил(а) Оля

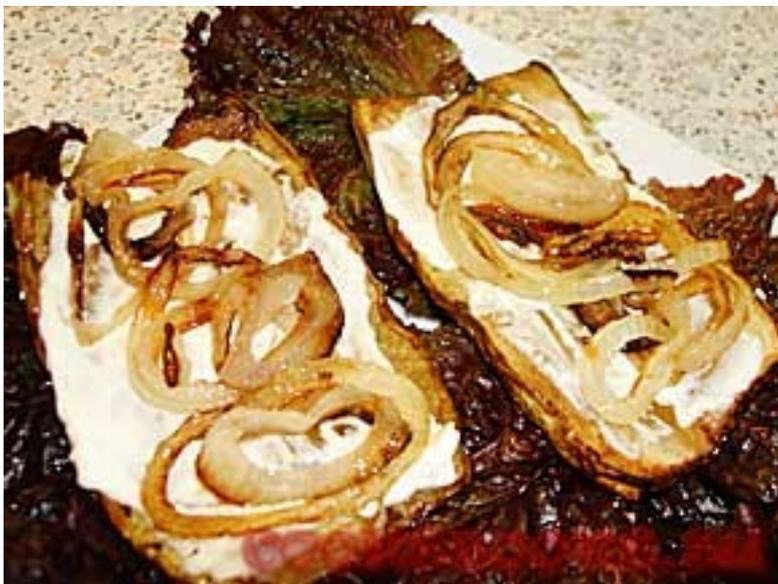
26.08.10 04:49 - Последнее обновление 26.08.10 07:03

Запечённые кабачки, солим, жарим на растительном масле до золотистого цвета, по 2 минуты с



Соус.

Майонез перемешиваем с чесноком. Чтобы соус был более нежным, чеснок лучше измельчить в б



Кабачки с помидорами и луком.

На листья салата выкладываем кабачки, смазываем соусом, сверху выкладываем лук, немного за

Кабачки с помидорами и луком

Добавил(а) Оля

26.08.10 04:49 - Последнее обновление 26.08.10 07:03



Кабачки с помидорами и луком.

Затем выкладываем запечённый помидор и лук.



Кабачки с помидорами и луком.

На помидор кладём еще кабачки, соус, лук. Подаём к столу.

Приятного аппетита!!!

Кабачки с помидорами и луком

Добавил(а) Оля

26.08.10 04:49 - Последнее обновление 26.08.10 07:03

{kunena_discuss:12}