

Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20

Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром.



Продукты для рецепта

Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20

- Баклажаны - 3 шт, помидоры - 2 шт.
- Перец - 1 шт., сыр - 100 гр, ветчина - 100 гр, чеснок - 1 головка, зелень
- Соль, перец чёрный



Баклажаны разрезаем вдоль на две части, немного поливаем маслом. Запекаем в разогретой до



Для начинки : нарезаем кубиками помидоры, ветчину, перец, рубим зелень, сыр и чеснок трём на

Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20



Соединяем ингредиенты, солим, перчим.



Запечённые баклажаны немного остужаем, ложкой удаляем мякоть, мелко нарезаем и добавляем

Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20



Перемешиваем начинку.



Начинку выкладываем в баклажаны. Посыпаем сыром. Запекаем в духовке ещё 15 минут.

Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20



Приятного аппетита!!!