

## Баклажаны запеченные с помидорами



**Баклажаны запеченные с помидорами** порадуют любого гурмана, это действительно потрясающее лакомство. Первый раз я это блюдо попробовала у мамы мужа. Она приготовила его специально для нас. И мне оно очень понравилось. Очень простое в приготовлении и вкусное. Сегодня я Вам расскажу рецепт **Баклажанов запеченных с помидорами**.

### Состав:

- Баклажаны
- Помидоры
- Сметана
- Сыр ольтермани
- Аджика, перец или другой острый продукт

### Приготовление запеченных баклажанов:

1. Для облегчения процесса приготовления, я нарезала баклажаны колечками и приготовила их в пароварке.
2. Теперь обжариваем баклажаны с двух сторон. Благодаря тому что мы их заранее приготовили на пару, на обжарку уйдет очень мало времени, т.к. они уже готовы. Мне действительно очень упростило это задачу.
3. Выкладываем обжаренные баклажаны на противень и смазываем сметаной со специями.

4. Следующим шагом мы нарезаем помидоры кольцами и выкладываем вторым слоем на баклажаны.
5. Помидоры теперь тоже смазываем сметаной со специями.
6. Далее мы на мелкой терке натираем сыр и посыпаем сверху каждый баклажан.
7. Убираем противень в разогретую духовку до 180-200С и ждем когда овощи запекутся. Времени нужно немного, хватает минут 15-20, т.к. все продукты готовы.

Сегодня я Вам рассказала как приготовить запеченные баклажаны с помидорами. Готовить их очень просто и в результате получается прекрасная закуска. Причем есть их можно как в горячем виде, так и в холодном. Но по замыслу это холодная закуска. Сыр можно использовать любой, не обязательно ольтермани, главное чтобы он был без [сычуга животного происхождения](#). Желаю Вам отведать такое прекрасное блюдо и порадовать своих близких.

Приятного аппетита!

P. S. Если Вам понравился рецепт, [подписывайтесь на обновления](#), чтобы не пропустить новые вкусные блюда.