



Состав:

4 крупных болгарских перца (желательно красных – они вкуснее)

2 крупных баклажана

3-4 зубчика чеснока

2-3 ст.л. тертого сыра

2-3 ст.л. оливкового масла

соль

перец черный молотый

Рецепт французского тьяна из баклажанов и болгарских перцев

Баклажаны промыть, нарезать кружочками толщиной 3-4 мм, выложить на противень, немного посолить и выпекать в духовке, разогретой до 200 градусов в течение 20 минут.

Болгарские перцы промыть, обсушить, смазать оливковым маслом, наколоть вилкой в нескольких местах и выпекать в разогретой до 200 градусов духовке в течение 25-30 минут. Затем поместить в кастрюлю, накрыть крышкой и оставить так на 20 минут (для облегчения последующего снятия кожицы). После этого, снять кожицу, удалить семена и разрезать на полоски шириной 5-6 см.

Чеснок очистить, промыть, мелко порубить и смешать с оливковым маслом, посолить и поперчить.

В термостойкую посуду выложить перцы и баклажаны вертикально, тесно прижав друг к другу. Сверху полить приготовленной чесночной заправкой и посыпать тертым сыром.

Выпекать тьян из баклажанов и болгарских перцев в духовке при температуре 200 градусов в течение 15-20 минут.

Приятного аппетита!