



Состав:

4 баклажана среднего размера

200 г брынзы

½ стакана сухарей панировочных

1 пучок петрушки (примерно 25-30г)

4-5 зубчиков чеснока

Рецепт баклажанов с брынзой запеченных:

Баклажаны промыть, удалить плодоножки, наколоть вилкой в нескольких местах и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Запекать в течение 15 -20 минут.

Брынзу раздавить вилкой. Если брынза очень соленая, то, еще до измельчения, ее можно разрезать на несколько частей и на 10-15 минут поместить в воду – так она приобретет более мягкий и нежный вкус.

Петрушку промыть, обсушить, мелко порубить и добавить к брынзе. Сюда же выдавить чеснок, добавить панировочные сухари и перемешать.

Запеченные в духовке баклажаны достать, разрезать вдоль на 2 равные части и внутри каждой части сделать несколько продольных и поперечных разрезов. Баклажаны поместить на противень, сбрызнуть оливковым маслом, сверху выложить брынзу с петрушкой и чесноком и запечь в духовке в течение 15-20 минут.

Приятного аппетита!