

Состав:

4 средних баклажана

2-3 крупных шарика моцареллы

30-40 г оливок без косточек

соль

черный молотый перец

молотый мускатный орех

Рецепт запеченных баклажанов с моцареллой и оливками:

Баклажаны промыть, удалить плодоножку, нарезать колесиками толщиной 5-7 мм и поместить в миску с соленой водой на 15-20 минут. После чего обсушить, обжарить на растительном масле (предпочтительно – на оливковом масле), затем удалить излишки масла при помощи бумажного полотенца.

Моцареллу порезать тонкими (толщиной 3-4 мм) колесиками. Оливки нарезать на 6-8 частей каждую.

В огнеупорную форму выложить слой баклажанов, затем моцареллу, посолить, добавить черный молотый перец и мускатный орех, немного нарезанных оливок, затем

все повторить: выложить слой баклажанов, кружочки моцареллы, соль, черный молотый перец, мускатный орех и оливки. Так повторять слои, пока не кончатся все компоненты. Главное, чтобы самым последним слоем стали кружочки моцареллы и оливки.

Форму с баклажанами и моцареллой пометить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 20-25 минут (предпочтительно – в режиме конвекции). Примерно за 5 минут до готовности следует выбрать режим с верхним нагревателем, чтобы блюдо аппетитно подрумянилось.

Приятного аппетита!