

Состав:

2 баклажана среднего размера

3-4 помидора среднего размера

3-4 зубчика чеснока

70-80 г тертого сыра (в идеале – пармезана)

1 репчатый лук

1-2 ст.л. томатной пасты

2-3 щепотки сушеного базилика

соль

черный молотый перец ½

Рецепт баклажанов с помидорами:

Овощи промыть и обсушить. Баклажаны нарезать колесиками толщиной 4-5 мм и поместить в подсоленную воду на 20 минут. После чего баклажаны слегка обжарить с двух сторон на сковороде в растительном масле. Помидоры также нарезать колесиками (один помидор оставить для соуса).

Для приготовления томатного соуса репчатый лук очистить, порубить и слегка обжарить в растительном масле. Оставшийся помидор порубить и добавить к луку. Томатную пасту развести в ½ стакана кипяченой воды, добавить к репчатому луку, поперчить, добавить сушеный базилик и посолить по вкусу. Готовить в течение 3-4 минут, после чего немного остудить и измельчить в блендере вместе с чесноком.

В жаропрочную форму выложить слой из баклажанов, затем слой томатного соуса, после чего помидоры, затем опять баклажаны, слой томатного соуса, помидоры и т.д. Сверху – слой томатного соуса, а затем тертый сыр.

Выпекать в духовке при 180 градусах в течение 20-30 минут.

Приятного аппетита!