



Состав:

3 средних баклажана

2 болгарских перца

4 помидора

½ пучка кинзы

2-3 зубчика чеснока

соль

черный молотый перец

Рецепт икры из баклажанов:

Овощи промыть, наколоть вилкой в нескольких местах и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку на 20-30 минут.

Промыть и обсушить кинзу, очистить чеснок. Чеснок и кинзу мелко порубить.

После запекания болгарский перец поместить в полиэтиленовый пакет на 5-10 минут. У баклажанов и помидоров удалить плодоножку и кожицу, овощи мелко порубить и переложить в миску, добавить к ним рубленый чеснок и кинзу, перемешать.

У болгарского перца снять кожицу, удалить семена и плодоножку; перец нарезать мелкими кубиками, добавить к баклажанам и помидорам, перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

Приятного аппетита!