Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Закуска из кабачков и баклажан

2 сентября 2012 17:37 · https://open-cook.ru/recipes/zakuska-iz-kabachkov-i-baklazhan



Это была пятничная закуска, она хороша и к вину, и к пиву. Рецепт не мой, а из журнала “Гастроном”, так что делюсь им с вами. Конечно же пришлось его немножко переделать, но получилось очень вкусно. Правда, мы с супругом решили взять эту идею и сделать другую закуску, но об этом уже в следующий раз. Кстати, в журнале рецепт называется: “Запеченные с сыром овощи”.



В этом рецепте сложно указать точное количество продуктов. Поэтому дам вам примерное количество на 3 порции, т.е. 3 запеченных башенки (на самом еле вы можете делать башенки любой высоты и сочетать овощи по-своему):

- 6 кружочков тонкой части кабачка (так смотрится интереснее)
- 3 кружочка баклажана маленького
- 3 кружочка помидорки
- 1 зубчик чеснока
- 20 гр сыра, нарезаем толстыми ломтиками (я брала Пармезан, но в рецепте рекомендуют использовать моцареллу или сулугуни, но т.к. готовили мы уже ночью, в холодильнике нашелся только пармезан)
- оливковое масло для чесночной пасты и для обжаривания овощей (можно жарить на подсолнечном)
- соль, перец

Овощи моем и нарезаем кружочками толщиной в 1 см, попутно разогреваем духовку до 180 градусов. Баклажаны я слегка посолила и оставила на 15 минут:



Разогреваем сковороду с маслом и обжариваем на нем кабачки до готовности, слегка присаливаем:





Баклажаны тоже обжариваем до готовности, будьте внимательны, они впитывают много масла. Помидоры обжариваем по 10 секунд с каждой стороны:

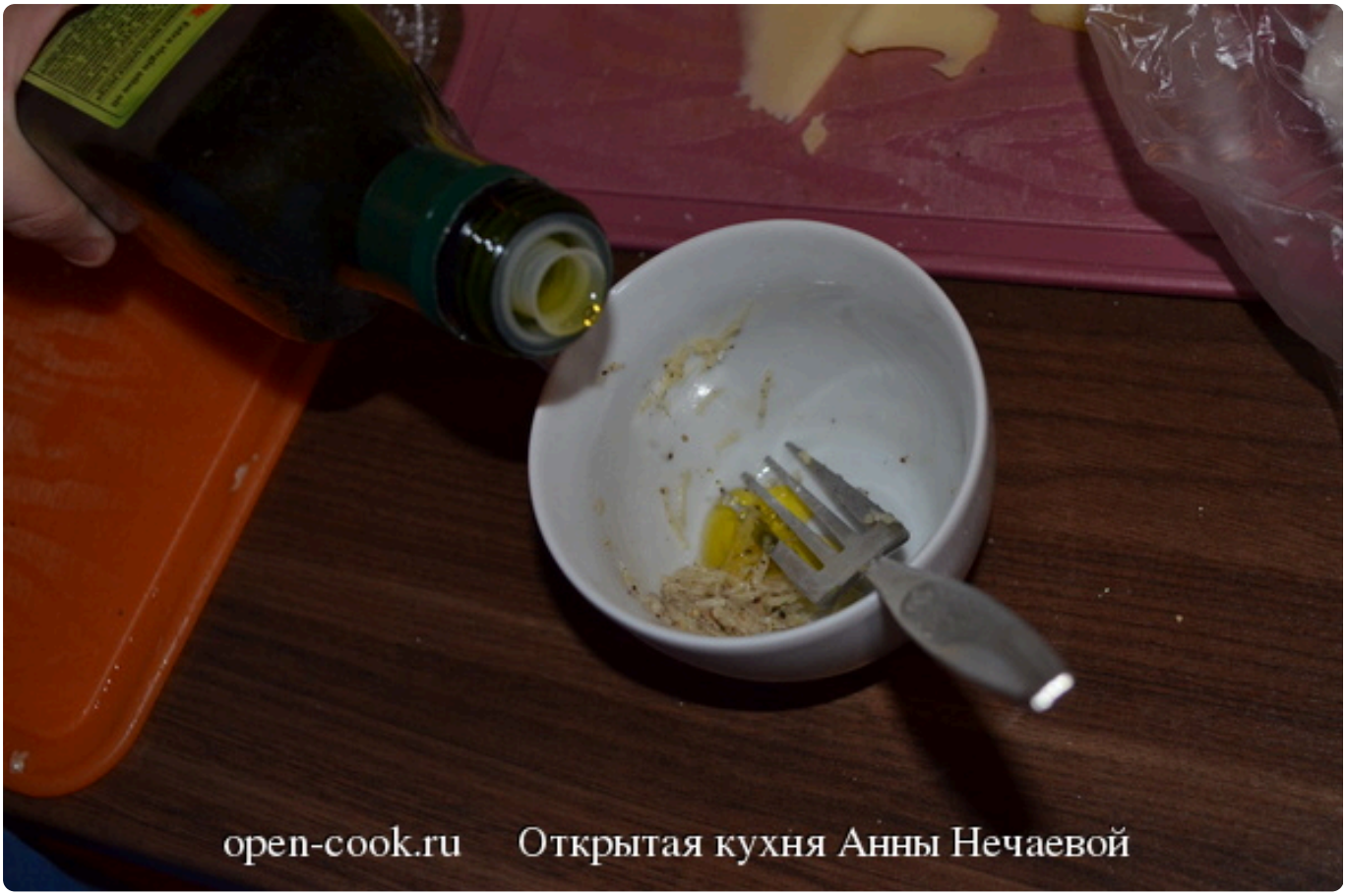


Теперь нужно сделать чесночную пасту, для этого нужна ступка. у меня ее нет, поэтому я натерла чеснок на мелкой терке (думаю, можно воспользоваться чеснокодавкой), добавила соль, перец и растерла вилкой:





Добавляем несколько капель оливкового масла и снова растираем вилкой:





Застилаем противень пергаментом и выкладываем первый слой закуски: кружочки кабачков, смазываем чесночной пастой:



Вот здесь можно просто положить кружок баклажана, а можно сначала уложить кусочек сыра, а потом баклажан:



сверху баклажан тоже смазываем чесночной пастой:



Накрываем помидоркой и тоже смазываем пастой:



Снова настает очередь кабачка (вы можете сами строить башенки, чередуя слои по своему усмотрению), его тоже смазываем чесночной пастой:



Завершаем конструкцию кусочком сыра:





Ну разве не прелесть?



Ставим противень с нашими башенками в духовку до расплавления сыра:



Слева картинка из журнала, справа – что получилось у нас:



Я их выложила на красивую тарелку, посыпав по периметру сладкой паприкой:



Приятного аппетита!

От этой закуски по кухне разносится потрясающий аромат овощей и чеснока:





Комментарии: 2



Татьяна # 05:38 7.10.2015

Очень даже ничего спасибо ВАМ



Маша # 00:20 28.12.2016

спасибо! еще можно овощи кружками, (все что хотите кружками) смешать с томат пюре, чтоб влажные достаточно были и слой в форму, толщиной в 2 см на него тертый пармезан обильно и травки или чеснок и сверху опять ряд овощей и тертый пармезан и в духовку.. Морковку и картошку потоньше только тонко резать.. Перец туда еще...
