



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Овощи » Баклажаны со страчателлой

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Баклажаны со страчателлой

8 июня 2021 15:16 · <https://open-cook.ru/recipes/baklazhany-so-strachatelloj-1>



Рецепт для ленивых, а результат «пальчики оближешь».

Запечённый с чесноком баклажан и сыр страчателла - идеальное сочетание!



На 2 порции надо:

- 1 небольшой баклажан
- чуть-чуть оливкового масла
- 1 зубчик чеснока
- немного страчателлы (сколько захочется)
- щепотка чёрного молотого перца и соль
- 1 ст.л. грецких орехов

Баклажан помыть, разрезать вдоль. Сделать перекрёстные надрезы до шкурки.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Смазать оливковым маслом, посолить, распределить чеснок, натёртый на мелкой тёрке.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Запекать при 200 градусах до мягкости баклажана, это примерно 20-30 минут.



На готовый баклажан выложить страчателлу, посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом. Посыпать измельчёнными грецкими орехами.



Получается очень вкусное и сытное блюдо!