

Тосты с баклажаном

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net



2 баклажана
2 куска хлеба
1 чашка ~ 60 г зеленого салата
½ чашки ~ 100 мл томатного соуса
1 ст.л патоки
1 ст.л сухой копченой паприки

2 ПОРЦИИ

ВАРИАНТЫ: добавьте кунжутные семечки.



ИНСТРУКЦИЯ

1. Нарежьте баклажаны вдоль тонкими ломтиками и разложите их на противне, застеленном пекарской бумагой.
2. Смешайте томатный соус, патоку и копченую паприку. Приправьте по вкусу. Намажьте обе стороны ломтиков баклажанов соусом. Разогрейте духовку до 200°C. Запекайте баклажаны в духовке 15-20 минут или пока они не начнут подрумяниваться.
3. Поджарьте хлеб (в тостере, на сковороде или в духовке).
4. Добавьте нарезанный салат.
5. Добавьте свернутые ломтики баклажанов.
6. Посыпьте кунжутом.