

# Баклажан & кабачок в томатном соусе

Визуальный рецепт от DAREBEE

© [darebee.net](http://darebee.net)



3 баклажана  
3 кабачка  
1 луковица  
1 чашка ~ 200 мл томатного соуса  
1 ст.л патоки

2 ПОРЦИИ

**ВАРИАНТЫ:** добавьте ½ ст.л корицы, свежий базилик, семена кунжута и белый мягкий сыр.

## ИНСТРУКЦИЯ



1. Нарежьте кубиками баклажаны, кабачки и лук. Выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки. Приправьте по вкусу.

2. Посыпьте овощи корицей, если используете, полейте томатным соусом, смешанным с патокой. Хорошо перемешайте. Разогрейте духовку до 200°C. Запекайте овощи в духовке в течение 20 минут или пока они не подрумянятся.

3. Переложите на тарелку.

4. Украсьте свежим базиликом и кунжутом. Это блюдо также хорошо сочетается с белым мягким сыром.