



Запеченный баклажан

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

- 4 баклажана
- 2 сладких перца

ВАРИАНТЫ: добавьте оливковое масло или бальзамический уксус, зеленый лук и семена кунжута для украшения.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ

1. Нарежьте баклажаны и болгарский перец небольшими кусочками и выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Приправить по вкусу.
2. Разогрейте духовку до 200 °C. Запекайте овощи в середине духовки в течение 15 минут или пока они полностью не станут мягкими и не начнут подрумяниваться.
3. Переложите на тарелку.
4. Сбрызните оливковым маслом или бальзамическим уксусом. Украсьте зеленым луком и посыпьте кунжутом.

