

Баклажаны со свежей зеленью



© silverina1.ya.ru

Eggplant with fresh herbs

Я очень люблю баклажаны и всегда с удовольствием из них готовлю. Большинство опробованных мною рецептов приготовления синеньких весьма хороши, но все-таки среди них есть у меня фаворит... Это рецепт баклажанов со свежей зеленью, грузинский вариант замечательной закуски. Ее можно есть со свежим хлебом или с отварным картофелем, под спиртное или просто так – в любом случае будет вкусно!

#пища #баклажаны #food #eggplant

Ингредиенты:

Баклажаны 1 кг, лук 1 шт., болгарский перец 1 шт., кинза 1 пуч., свежий базилик (красный) 0,5 пуч.*, хмели-сунели 0,5 ч. л., винный уксус 2 ст. л., чеснок 4 зуб., соль и черный молотый перец по вкусу

Приготовление:

Лук нарезать полукольцами, перец соломкой и обжарить до полуготовности.

Порубить кинзу и базилик, измельчить чеснок. Добавить к ним соль, перец, хмели-сунели и уксус.

*На килограмм баклажанов я беру по два перца и одну крупную луковицу, количество зелени и приправ также увеличиваю. Соединить обжаренные овощи с зеленью и дать настояться.



За это время приготовить баклажаны. Их нужно нарезать вдоль на пластинки и обжарить на растительном масле до готовности. По желанию присолить.

Я обычно смазываю баклажаны маслом с обеих сторон и запекаю в духовке.

Затем в контейнер выложить слой горячих баклажанов, смазать смесью овощей и зелени, снова баклажаны и т.д.

Остудить и убрать в холодильник, дать настояться.

Эту закуску можно есть и сразу после приготовления, тоже

вкусно, но настоявшиеся, на мой вкус, лучше.

3-4 дня хранятся точно, может, и дольше, не знаю, они всегда у нас быстро съедаются.



[Источник](#)

[Читать статью полностью на сайте Не стыдно маме рассказать](#)