**Горячая закуска с баклажанами, помидорами и с сыром моцарелла**

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\User\Google Диск\Metasalon-проекты-статьи\Кулинарный проект\3) 03.05 Горячая закуска с баклажанами, помидорами и с сыром моцарелла+++\DSCF0286.jpg** | **Ингредиенты:*** Баклажаны – 1шт.
* Помидоры (средних) – 2 шт.
* Сыр моцарелла– 2шт (шарики в рассоле) или 50 г на порцию
* Сыр пармезан – 50 г
* Соль, перец, сушеный базилик по вкусу
 |

**Способ приготовления:**

1. Баклажаны, помидоры и сыр моцарелла нарезать кружочками толщиной около 1 см. Посолить, поперчить, посыпать сушеным базиликом.
2. В разогретой сковороде с оливковым маслом, раздавленным зубчиком чеснока и веточкой тимьяна обжарить с двух сторон баклажаны. **Примечание:** если пропустить этот этап в духовке баклажаны не приготовятся!
3. На противень выкладываем слоями: баклажан – моцарелла – помидор – посыпаем сыром пармезан – баклажан – моцарелла и т.п. **Примечание:** для надежности «конструкции» можно закрепить вертикально шпажкой.
4. Сбрызгиваем оливковым маслом и ставим в разогретую при 180 С духовку на 15 минут.
5. Готовое блюдо украшаем веточками рукколы, петрушки, базиликом и сбрызгиваем оливковым маслом.

**Приятного аппетита!**