Гренки под баклажанами



Что нужно:

- батон (в нарезке) 1 шт;
- баклажаны 2 шт;
- сливки 50 г;
- сахар 1 ч. л.;
- розмарин 1/2 ч. л.;
- томатная паста 100 г;
- голландский сыр 100 г;
- соль по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

...

Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Нарезаем баклажаны кубиками и обжариваем на среднем огне 4 минуты.
- 3. Вливаем сливки и готовим ещё 4 минуты.
- 4. Солим, всыпаем розмарин, перемешиваем и готовим ещё 2-3 минуты. Затем выключаем огонь, но с плиты пока можете не убирать.
- 5. Смешиваем томатную пасту и натёртый сыр.
- 6. Смазываем получившейся массой наш хлеб и укладываем на противень (предварительно смазанный маслом).
- 7. Отправляем хлеб запекаться минут 10 при 180 градусах.
- 8. Распределяем по, ещё тёплым, гренкам нашу баклажанную начинку.