

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.