

Помидоры "Баклажанная начиночка"



Что нужно:

- помидоры - 11 шт;
- баклажаны - 1 шт;
- брынза - 50 г;
- сметана - 100 г;
- укроп - 1 пучок;
- чеснок - 1 зубчик;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты;
2. Нарезаем баклажаны кубиками, смешиваем их в сковороде со сметаной, истолчённым чесноком, солью, перцем и тушим 20 минут на среднем огне;
3. Отрезаем у помидоров верхушки;
4. Чайной ложкой вычищаем всю мякоть;
5. В самих верхушках также вырезаем сердцевину;
6. Когда баклажаны потушились посыпаем их мелко порубленным укропом, перемешиваем, выключаем огонь, убираем с плиты и даём подостыть минут 20;
7. Раскладываем нашу баклажанную начинку по помидорам;
8. Накрываем помидорной "крышечкой";
9. В центр (там где в "крышечке дырочка") посыпаем брынзой (раскрошенной руками).
Готово, можно подавать к столу!