Закуска "Баклажанное объедение"

Что нужно:

- баклажаны - 2-3 шт;
- грибы - 300-400 г;
- помидоры - 2 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- сыр эдам - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Грибы нарезаем, солим и обжариваем, буквально 1 минуту (на сильном огне).
3. Нарезаем баклажаны кусочками (толщиной в 1,5 см), солим и раскладываем по противню (предварительно смазанному растительным маслом).
4. Сверху раскладываем грибы.
5. Затем раскладываем по кружочку помидора и перчим.
6. Смешиваем натёртый сыр и истолчённый чеснок.
7. Раскладываем по нашим заготовкам.
8. Запекаем 10-15 минут при 220 градусах.