

# Закуска "Павлин"



Что нужно:

- баклажан (крупный) - 1 шт;
- сыр (пармезан, уже натёртый) - 100 г;
- огурец (крупный) - 1 шт;
- маслины (без косточек) - 1 баночка;
- красный болгарский перец - 1 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

## Описание

...

## Приготовление

1. Нарезаем баклажан кружочками (толщиной в 1,5 см), солим, посыпаем их сыром и запекаем 10 минут при 220 градусах;
2. Раскладываем баклажанные кружочки по блюду в виде хвоста павлина;
3. В нижнюю часть кружочка выкладываем по 1 кружочку огурца, на него (также ближе к низу) кружочек маслины, а верх каждого баклажанного кружочка украшаем кусочком болгарского перца.