Закуска "Пентру нэнашь"

Что нужно:

- баклажаны - 2 шт;
- помидоры (крупные) - 2 шт;
- брынза - 200 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- петрушка - 1 пучок;
- перепелиные яйца - 1 десяток;
- чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Нарезаем баклажаны кружочками (толщиной в 1,5 см) и выкладываем на противень. Ставим вариться перепелиные яйца;
2. Нарезаем помидоры кружочками и раскладываем по кружочкам баклажанов, перчим и запекаем 10 минут при 220 градусах;
3. Сверху выкладываем по ломтику брынзы;
4. Смешиваем истолчённый чеснок с мелко порубленной петрушкой и распределяем по баклажанным заготовкам;
5. Нарезаем наши перепелиные яйца пополам и раскладываем сверху по центру каждой закуски.