Закуска "Полезный баклажан"

Что нужно:

- баклажаны - 2 шт;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- тмин - 1/2 ч. л.;
- сахар - 1/2 ч. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Нарезаем баклажаны кружочками (толщиной 1,5 см), раскладываем по противню, солим и перчим;
2. Тмин необходимо максимально растолочь и тщательно смешать с томатной пастой, сахаром и истолчённым чесноком;
3. Распределяем нашу томатную смесь по баклажанам и запекаем 10 минут при 220 градусах;
4. Перед подачей украшаем петрушкой.