

Башенки из баклажанов, кабачков и помидоров с творожным сыром и укропом

Автор: Мухаббат
06.08.2012 08:34 -



Оригинальные башенки порадуют не только глаз, но и удовлетворят гастрономический вкус. Сочетание творожного сыра с баклажанами и кабачками невероятно вкусное. Порадуйте себя и своих близких.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Башенки из баклажанов, кабачков и помидоров с творожным сыром и укропом

Автор: Мухаббат
06.08.2012 08:34 -

1 небольшой баклажан

1 кабачок

1 помидор

100 гр. творожного сыра

пол пучка укропа

1-2 зубчика чеснока

растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Баклажан и кабачок вымыть, удалить плодоножки. Нарезать кружками толщиной полсантиметра. Слегка посолить и оставить на 15 минут.

Башенки из баклажанов, кабачков и помидоров с творожным сыром и укропом

Автор: Мухаббат
06.08.2012 08:34 -

Растительное масло налить в сковороду так, чтобы покрыло всё дно, разогреть. Обжарить кабачки и баклажаны на среднем огне с обеих сторон до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце, для того, чтобы избавиться от излишка масла.

Помидор вымыть и нарезать кружками толщиной полсантиметра.

Чеснок очистить и измельчить.

Творожный сыр смешать с частью измельчённого чеснока.

Укроп вымыть, удалить грубые стебли и измельчить. Добавить оставшийся измельчённый чеснок, слегка посолить и перемешать.

Башенки из баклажанов, кабачков и помидоров с творожным сыром и укропом

Автор: Мухаббат
06.08.2012 08:34 -

Положить кружок баклажана, смазать творожным сыром, следом выложить кабачок, слегка придавить, смазать сыром, затем помидор, выложить укроп с чесноком и завершить башенку баклажаном, а можно оставить верхний слой из помидора. *До подачи на стол поставить в холодильник.*

{comments on}