

## Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20

---

### Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром.



### Продукты для рецепта

## Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20

---

- Баклажаны - 3 шт, помидоры - 2 шт.
- Перец - 1 шт., сыр - 100 гр, ветчина - 100 гр, чеснок - 1 головка, зелень
- Соль, перец чёрный



Баклажаны разрезаем вдоль на две части, немного поливаем маслом. Запекаем в разогретой до



Для начинки : нарезаем кубиками помидоры, ветчину, перец, рубим зелень, сыр и чеснок трём на

## Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20

---



Соединяем ингредиенты, солим, перчим.



Запечённые баклажаны немного остужаем, ложкой удаляем мякоть, мелко нарезаем и добавляем



## Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20

---



Перемешиваем начинку.



Начинку выкладываем в баклажаны. Посыпаем сыром. Запекаем в духовке ещё 15 минут.

## Баклажаны, запечённые с помидорами, ветчиной, сыром

Добавил(а) Оля

05.08.20 14:55 - Последнее обновление 05.08.20 21:20

---



**Приятного аппетита!!!**