

## БАКЛАЖАНОВЫЕ ПИРАМИДКИ

*Обилие солнечных дней и особенности климата способствуют тому, что плоды в Центральноазиатском регионе имеют особый вкус и аромат. Огромное количество рецептов блюд из овощей дает простор для фантазии и творчества на кухне. При этом такие блюда могут быть очень простыми в изготовлении при минимальном количестве затрат, как, например, предлагаемый ниже вариант.*



Данный рецепт рассчитан на 4 персоны.

Ингредиенты: Баклажан – 3 шт., майонез – 150 г, петрушка или укроп – 10 веточек, чеснок – 1-2 зубчика, помидор – 0,5 кг.



**Этап 1.** Баклажаны помыть, нарезать кружочками толщиной в 3 мм. Кружочки сложить в глубокую посуду, сверху обильно посыпать поваренной солью для устранения горечи. Оставить на 15 минут.



**Этап 2.** По истечении указанного времени из баклажанов должен выделиться горький сок. Кружочки выложить на доску и промокнуть каждый бумажным полотенцем. Противень обильно смазать растительным маслом (лучше оливковым) и выложить на него баклажаны. Поставить в нагретую до 170° духовку на 10-15 минут.



**Этап 3.** В блендере смешать майонез, веточки зелени и чеснок. Вымытые помидоры нарезать кружочками в 3 мм. Испекшиеся баклажаны вынуть и остудить.



**Этап 4.** Каждый кружок баклажана смазываем приготовленной массой и выкладываем на него помидорный кружок. Точно так же формируем второй "этаж" (каждая пирамидка будет состоять из 2 смазанных кружочков баклажана и 2 кружков помидора). Выложить готовые пирамидки на предварительно вымытые и обсушенные листья салата. При желании можно каждую пирамидку сверху посыпать измельченной зеленью.

