**Баклажаны веером в духовке с помидорами**

**Технологическая карта**

Баклажаны — 2 шт.

Помидоры — 2 шт.

Твёрдый сыр — 200 г

Чеснок — 3-4 зубчика

Соль — по вкусу

Майонез — 50 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить баклажаны веером с помидорами в духовке? Подготовим продукты. Баклажаны моем и разрезаем вдоль на две части, оставив плодоножку.

**Шаг 2**

Затем каждую половину нарезаем вдоль на полоски шириной 0,5 сантиметра, но не до конца. Полученные «веера» солим внутри и оставляем на 15 минут.

**Шаг 3**

Твёрдый сыр нарезаем на пластинки.

**Шаг 4**

Помидоры моем и тоже нарезаем пластинами.

**Шаг 5**

Зубчики чеснок очищаем и мелко рубим ножом.

**Шаг 6**

Каждый «веер» начиняем сыром, помидорами и чесноком. Для этого в разрезы баклажана кладём по пластинке сыра и помидора, затем посыпаем измельчённым чесноком.

**Шаг 7**

Выкладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой.

**Шаг 8**

Каждый «веер» из баклажанов смазываем небольшим количеством майонеза.

**Шаг 9**

Запекаем в разогретой духовке при температуре 180 градусов минут 40–50.

**Шаг 10**

Проверяем на готовность. У готового «веера» сыр должен расплавиться, а сами баклажаны стать мягкими.

**Шаг 11**

Блюдо получилось вкусным, ароматным и лёгким. Подаём к столу, как самостоятельное блюдо, на обед или лёгкий ужин.

Приятного аппетита!