**Рецепт паштета из баклажанов**

**Ингредиенты**

Баклажан крупный - 1 шт. (или 2 небольших)

Головка чеснока небольшая – 1 шт.

Грецкие орехи - 50 г

Петрушка (кинза) – 2 веточки

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить паштет из баклажанов? Подготовим продукты. Баклажан моем, обсушиваем и протыкаем зубочисткой или вилкой, чтобы при запекании в духовке он не лопнул.

**Шаг 2**

Перекладываем баклажан и небольшую головку чеснока в форму для запекания и отправляем в разогретую духовку до 200 градусов на 40 минут (баклажан у нас крупный).

**Шаг 3**

Слегка обжариваем очищенные грецкие орехи на сухой сковороде, помешивая лопаточкой.

**Шаг 4**

Когда овощи запеклись, остужаем их. Баклажан разрезаем пополам и снимаем кожицу.

**Шаг 5**

Запечённую головку чеснока разрезаем пополам и, держа за хвостик, выдавливаем половину в миску.

**Шаг 6**

Мякоть баклажана перекладываем в блендер, туда же отправляем чеснок, грецкие орехи и нарезанную петрушку. Солим и перчим. Измельчаем до нужной консистенции.

**Шаг 7**

Готовый паштет из баклажанов перекладываем в стеклянную баночку, закрываем крышкой и отправляем в холодильник настояться.

**Шаг 8**

Паштет получился изумительно вкусный, ароматный и пикантный. Его очень хорошо намазывать на запеченный тостовый хлеб и подавать к столу в качестве закуски или перекуса.

Приятного аппетита!