**Баклажаны веером запеченные в духовке с помидорами и сыром**

**Ингредиенты**

Баклажаны - 2 шт.

Помидоры - 2 шт.

Твердый сыр или сыр моцарелла – 100 г

Соль – по вкусу

Перец – по вкусу

Специи «Прованские травы» - по вкусу

Растительное масло – 1 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления блюда сначала баклажаны среднего размера моем и разрезаем продольно, не до конца, оставляя плодоножку целой.

**Шаг 2**

Натираем их солью внутри и оставляем на 10-15 минут, чтобы убрать горечь, которая может испортить вкус блюда.

**Шаг 3**

Промываем водой, подсушиваем бумажным полотенцем и выкладываем в смазанную растительным маслом форму. Расправляем баклажаны веером.

**Шаг 4**

Вкладываем в баклажан нарезанные полукругом помидоры, посыпаем солью, перцем, смазываем растительным маслом.

**Шаг 5**

Затем вкладываем в баклажаны ломтики твердого сыра или сыра моцарелла.

**Шаг 6**

Посыпаем всё специями «Прованские травы» и ставим в разогретую до 180 градусов духовку запекаться.

**Шаг 7**

Запекаем баклажаны с помидорами и сыром примерно 40 минут, до золотистости сыра.

**Шаг 8**

Достаём из духовки. Баклажаны веером с помидорами и сыром готовы! Даём немного остыть и подаём на стол.

Приятного аппетита!