

# Запеканка из кабачков и баклажанов



## Ингредиенты

кабачки молодые 3 шт.  
баклажаны 3 шт.  
помидоры 4 шт.  
сыр 200 г  
чеснок зубчики 4 шт.  
соль 2 щепотка(и)  
перец черный молотый 2 щепотка(и)  
растительное масло 1 ст.л.

## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Шаг 1



Кабачки вымыть, обсушить бумажным полотенцем, отрезать кончики с обеих сторон. Нарезать кабачки вдоль тонкими пластинами.

### Шаг 2



Баклажаны вымыть, обсушить. Отрезать кончики и также нарезать вдоль тонкими пластинами.

### Шаг 3



Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружками. Чеснок очистить, натереть на мелкой тёрке.

### Шаг 4



Сыр натереть на мелкой тёрке., соединить с чесноком, перемешать. Форму для запекания смазать маслом. Выложить слой кабачков, немного посолить и поперчить, посыпать половиной чесночно-сырной массы. Далее выложить слой помидоров. Поверх помидоров выложить слой баклажанов, также посолить и поперчить и посыпать оставшейся половиной сыра с чесноком. Накрыть форму фольгой и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, и запекать 30 мин. Потом фольгу аккуратно снять и поставить форму в духовку ещё на 10 мин.