



Овощные бутерброды быстро и легко приготавливаются, их можно есть и горячими, и холодными, например, взяв с собой на пикник. Для их приготовления можно использовать абсолютно любые овощи.

### **Ингредиенты на 6-8 порций:**

- кабачки (маленькие) - 1 шт.
- баклажаны (маленькие) - 1 шт.
- перец болгарский - 1/2-1 шт.
- помидоры - 2-3 шт.
- лук репчатый - 1 шт.
- чеснок - 2-3 зубчика (по вкусу)
- сыр твёрдый - 100-150г
- батон белый
- молоко (желательно) - 0,5 ст.
- масло растительное для жарки
- зелень
- перец
- соль

### **Приготовление:**

Разогреть духовку до 200 градусов.

Кабачки нарезать кубиками.



Баклажаны при необходимости очистить от кожуры и тоже нарезать кубиками. Посыпать баклажаны солью и оставить на 10-15 минут, затем слить сок, промыть, слегка просушить.



Лук - полукольцами. кубиками - по желанию. Болгарский перец - очистив от семян - кубиками. Помидоры очистить от кожуры и также измельчить.



Чеснок измельчить.



Сыр нарезать кубиками или натереть на тёрку.

На сковороде с растительным маслом пассеровать лук, добавить баклажаны, кабачки, перец. Слегка обжарить и тушить 5-6 минут. Затем добавить помидоры, соль, перец, чеснок и тушить ещё пару минут.



Добавить измельчённую зелень. Если сыр нарезан кубиками - перемешать его с полученной смесью.



Батон нарезать ломтиками толщиной 3-4 см, опустить каждый на несколько секунд в молоко и сделать в кусочке батона углубление - "корзинку" так, чтобы "донышко"

осталось целым.



Заполнить "корзинки" из батона полученной смесью.



Сверху - тёртый сыр.



Запекать овощные бутерброды 5-10 минут.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}