



Из консервации - это одно из самых любимых блюд из баклажанов у нас дома. Обычно, мало что удается закрыть на зиму - съедается сразу же!..

### Ингредиенты:

- баклажаны - 10 шт.
- репчатый лук - 10 шт. (но лучше маленького размера, и тогда большее количество)
- перец болгарский - 10 шт.
- перец горький - 3 шт. (маленькие)
- чеснок - 3 головки
- уксус - 1 ст.
- масло подсолнечное - 1 ст.
- сок томатный - 1 л
- лавровый лист
- перец горошком
  
- соль



### Приготовление:

Баклажаны нарезать кольцами толщиной 2-3 см.

Лук гораздо вкуснее и красивее смотрится, если небольшого размера. Если лук крупный - разрезать на несколько частей.

Болгарский перец разрезать вдоль пополам (или на 4 части), а затем поперек пополам. Чеснок почистить и разобрать на зубчики.

Если нет готового томатного сока - можно приготовить самим, протерев помидоры, например, через сито или пропустив через соковыжималку. Кипятить отдельно его не нужно.

Подготовленные овощи поместить в кастрюлю.

Соединить вместе масло растительное, уксус, томатный сок, соль и залить овощи. Всё довести до кипения и тушить на медленном огне до готовности (когда можно будет спичкой проколоть баклажан) - примерно 30 минут. За минут 10-15 до готовности добавить лавровый лист, перец горошком. Готовые баклажаны в томатном соке разложить в банки, чередуя все овощи красивыми слоями.

Приятного аппетита!

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