

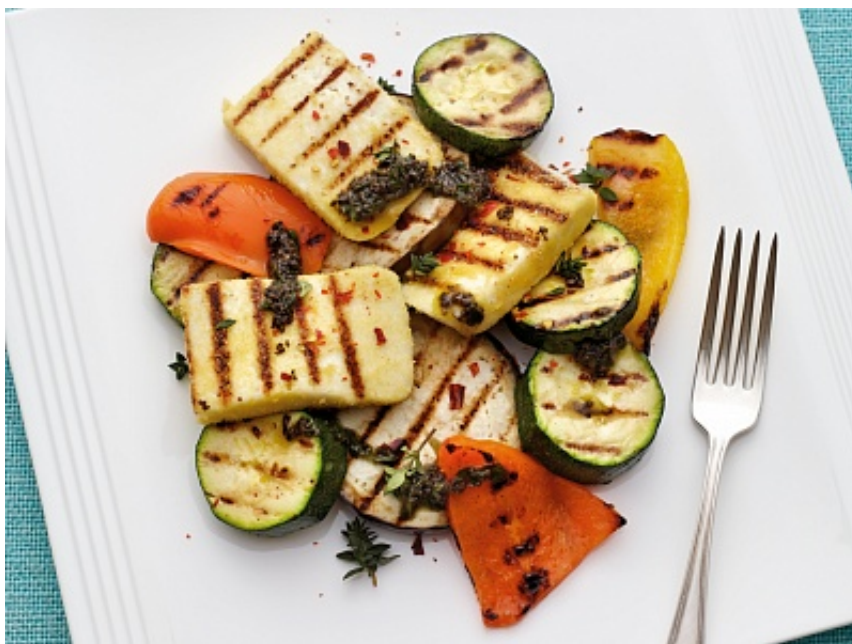
## Овощи, запеченные с адыгейским сыром и маслинами

### Ингредиенты

- Баклажаны - 1 шт
- Цукини - 1 шт (или кабачок)
- Сладкий перец - 2-3 шт
- Адыгейский сыр - 350 г
- Молотые сухари - 4-5 ст.л
- Растительное масло - 10 ст.л
- Тимьян - 5 веточек
- Перец чили - щепотка сушеного (по желанию)
- Соль -

### для соуса из маслин:

- Маслины - 100 г без косточек
- Петрушка - 5 веточек
- Сок - 1/4 лимона
- Оливковое масло - 5-6 ст.л
- Чеснок - 1 зубчик
- Соль -



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

Баклажаны и цукини нарежьте кружочками толщиной 1 см. Сладкие перцы нарежьте крупными ломтиками, адыгейский сыр – довольно толстыми кусочками. Обваляйте кусочки сыра в сухарях. Ломтики баклажана посолите с двух сторон и оставьте на 2-3 минуты, чтобы вышла горечь. Затем промокните салфеткой от лишней жидкости. Хорошо разогрейте сковороду-гриль, влейте растительное масло и обжаривайте овощи небольшими порциями до золотистого цвета с двух сторон.

2

Переложите овощи на застеленный пергаментом противень, на той же сковороде обжарьте адыгейский сыр и переложите его к овощам в противень. Сверху присыпьте листиками тимьяна, по желанию добавьте молотый чили, сверху сбрызните растительным маслом и поставьте в разогретую до 220 °С духовку на 7 минут.

**3**

Приготовьте соус из маслин. Для этого в блендер сложите все ингредиенты, добавьте щепотку соли и взбейте в однородную массу с кусочками маслин.

**4**

Запеченные овощи и сыр подавайте с соусом.

Приятного вам аппетита :)