

# Запеченные баклажаны с чесноком и базиликом



На 100 грамм:  
Калорийность: **55,86 ккал.**  
Белки: **1,81 г.**  
Жиры: **2,36 г.**  
Углеводы: **7,2 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zapechennye-baklazhany-s-chesnokom-i-bazilikom/>

## Ингредиенты:

- 2 средних баклажана
- 3-4 зубчика чеснока
- оливковое масло
- 1 ч.л сухого базилика
- соль, свежемолотый перец
- веточка свежего базилика

## Приготовление:

Духовку разогреть до 200 С. Баклажаны разрезать вдоль пополам. Ножом сделать глубокие крестообразные надрезы, не повредив кожицу.

Чеснок очень мелко порубить, смешать с маслом, солью, перцем и сухим базиликом.

Тщательно натереть этой смесью баклажаны и выложить на противень.

Запекать 20-25 мин до готовности. Последние 2-3 мин можно включить гриль, чтоб получилась золотистая корочка.

Мелко нарезать листики свежего базилика и посыпать готовые баклажаны при подаче.