Запеченный баклажанный веер

На 100 грамм:
Калорийность: **54,45 ккал.**
Белки: **4,71 г.**
Жиры: **2,27 г.**
Углеводы: **3,83 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/zapechennyj-baklazhannyj-veer/

Ингредиенты:
- баклажаны - 2 шт
- помидоры - 3 шт
- сыр - 100 г
- чеснок - 6 г
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:
Подготовьте все необходимые ингредиенты. Баклажаны необходимо хорошенько промыть, так как готовить их будем с кожурой. Баклажаны порежьте тонкими пластинами, не дорезая до конца 1 см, должен получиться веер. Помидоры порежьте тонкими кружочками и положите между пластинами баклажана. Сверху выдавите по 1 зубчику чеснока на каждый веер. Присыпьте тертым твердым сыром и отправьте в духовку на 30 минут. Баклажаны, запеченные веером в духовке, готовы. Подавайте горячими.