



## Баклажаны с сырным соусом



### Ингредиенты

- Баклажаны 160 г
- Перец чёрный свежемолотый 1г
- Соль 2 г
- Кинза 3 г
- Хмели - сунели 1 г
- Сыр плавленный Чеддер Hochland Professional 20 г
- Сумах 1 г

### Приготовление

Небольшой баклажан запечь целиком в разогретой печи до 180° в течение 25 минут.

Аккуратно снять кожуру, чтобы не навредить целостности.

Посолить, поперчить.

Добавить хмели-сунели.

Переложить на тарелку, полить горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

Украсить листьями кинзы и приправой сумах.

### Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер  
1 кг