

# Бутерброды с баклажаном и моцареллой

Используются сыры: **Mozzarella Fior di latte**, **Моцарелла Fior di latte Favorit Cheese**



Ингредиенты

На 4 порции

- Баклажаны  
600 г
- Хлеб белый  
230 г
- Масло растительное  
60 мл
- Сыр моцарелла Fior di latte  
230 г
- Орегано  
1 чайная ложка
- Перец чили  
1/4 чайной ложки
- Помидоры сушеные

8 штук

- Базилик

1 г

Процесс приготовления

- Нагрейте гриль. Баклажаны нарежьте кружочками, выложите на решетку. Половиной порции масла смажьте баклажаны с двух сторон. Жарьте на гриле с двух сторон минут 10–12.
- Отрежьте по диагонали торцы батона, остальное нарежьте по диагонали на 8 кусков.
- Тонко нарежьте моцареллу. В небольшой миске смешайте вилкой орегано, чили, соль и оставшееся масло.
- Смажьте хлеб смесью из трав. Сверху положите жареные баклажаны, кусочки моцареллы и сушеные помидоры.
- Положите листья базилика между кусочками моцареллы.

Приятного аппетита!