ИНГРЕДИЕНТЫ

Баклажаны - 2 шт.
Помидоры (свежие) - 3 шт.
Сыр "Сметанный" - 100 г
Подсолнечное масло - для жарки
Майонез - по вкусу
Чеснок (свежий) - 1 головка
Поваренная соль - по вкусу
Свежий укроп - для подачи

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тещин язык из баклажанов - невероятно вкусная острая баклажанная закуска, перед которой устоять невозможно. Обжаренные на сковороде баклажаны, скрученные в симпатичные миниатюрные рулетики с начинкой, появились в русской кухне в советские времена. Возможно, рецепт был позаимствован в союзной в те времена Грузии, где что-то похожее подается к праздничному столу.

Тещин язык из баклажанов готовится предпочтительнее в конце лета, когда изобилием овощей может похвастаться практически любая семья. И сейчас его время пришло.

Состав продуктов достаточно прост. Потребуются баклажаны удлиненной формы, несколько небольших томатов, чеснок, майонез, подсолнечное масло, сыр любых сортов, соль и свежая зелень.

Приступим! Спелые баклажаны нужно предварительно сполоснуть в воде и просушить. Затем порезать в длину тонкими пластинками, напоминающими по форме язычки. После чего нарезку нужно присыпать солью и оставить на 10 минут.

Когда уйдет баклажанная горечь, язычки необходимо обжарить с двух сторон на сковороде в подсолнечном масле, а затем откинуть на бумажное полотенце.

Пока жарятся баклажанчики, можно приготовить соус. Для этого майонез соединяем с измельченным чесноком и хорошо перемешиваем.

Смазываем язычки тонким слоем майонезного соуса.

Посыпаем тертым сыром и дополняем помидорной долькой. Настолько вот всё просто и быстро.

Скручиваем в миниатюрные рулетики и выкладываем на сервировочную тарелку.

Украшаем свежими верхушками укропа. Тещин язык из баклажанов готов, приглашаем всех к столу!