

## Баклажаны по-гречески



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячая закуска

### Ингредиенты

- Баклажаны
- Тертый сыр
- Говяжий фарш
- Греческий йогурт
- Грибы
- Орегано
- Оливковое масло

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** Крупные неочищенные баклажаны помыть, разделить на 2 части, сделать ямочку, убрав немножко мякоти.

**Шаг 2.** Начинить баклажаны фаршем, мелконарезанными грибами, покрыть сметаной и отправить в духовку. Печь при низкой температуре 1 час.

**Шаг 3.** Побрызгать запеченные баклажаны оливковым маслом, заправить тертым сыром и орегано. Блюдо подавать в остывшем виде.

Приятного аппетита или кали сас орекси!