



## Закуска из патиссонов, с томатами и маслинами



### Ингредиенты

◦ Маслины без косточки	1 банка (300г)
◦ Зелень	1 пучок
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Помидор	1 шт.
◦ Патиссон	1 шт.
◦ Сыр фета	100 г
◦ Масло оливковое	2 ч. л.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 20 мин

🍴 2 порции

🍽 168 ккал

1. Патиссон нарежьте тоненькими дольками или кружочками. Сбрызните оливковым маслом и обжарьте на гриле до образования румяной корочки. Посолите.<br>
2. На патиссон сверху выложите смесь из сыра фета, мелко порезанного чеснока и нарезанных маслин. Нарежьте помидор кружочками и выложите сверху.<br>
3. Посолите по вкусу и присыпьте зеленью.



### Совет

Для этого блюда выбирайте небольшие, диаметром 5–7 см, патиссоны с яркой свежей окраской, без пятен и вмятин. Даже небольшие царапины могут привести к быстрой порче плода. Храните патиссоны в холодильнике не более 5 дней.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>