

Суп с печеными томатами и баклажаном



На 100 грамм:
Калорийность: **100.03 ккал.**
Белки: **4.17 г.**
Жиры: **3.23 г.**
Углеводы: **13.8 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/sup-s-pechenymi-tomatami-i-baklazhanom/>

Ингредиенты:

- 450 г баклажанов, порубленных
- 900 г томатов черри, разрезанных пополам
- 1 крупный репчатый лук, нарезанный
- 3-4 зубчика чеснока
- 3 столовые ложки оливкового масла
- соль
- 0,5 чайной ложки красного перца чили в хлопьях, плюс для подачи
- 5 шт вяленых томатов
- горсть листьев мяты
- красный винный уксус, по вкусу
- жаренные кедровые орешки

Приготовление:

Греем духовку на 220 С.
Противень устелем бумагой.
На противне равномерно раскладываем баклажаны с томатами, луком и чесноком. Поливаем немного маслом и посыпаем солью и перцем по вкусу. Запекаем 35-40 минут до карамельной корки.
В блендер кладем овощи с вялеными томатами и мятой. Вливаем 1 л. кипятка и взбиваем. По желанию можно добавить еще воды.
Подаем сбрызнув маслом и насыпав немного орешек.