Жаренные в растительном масле баклажаны, болгарский перец и помидоры, заправленные зеленью и чесноком

Выбрать небольшие по размеру баклажаны, перцы и помидоры, помыть. Удалить хвостики у баклажан и для красоты, полосками  располагающимися вдоль баклажана, очистить их и поделить вдоль на две части. Перец, тоже очистить от хвостика и семян и поделить на две части, а помидоры просто разрезать на две части  так, чтобы место где крепится хвостик оставалось бы на одной из половинок. Так, разрез получается красивым. Тем временем помыть и нарезать зелень, какую хотите (укроп, кинза, петрушка и базилик), а можно все вместе. Мелко нарежьте очищенный чеснок и перемешайте с зеленью. Это ваша заготовка, для того, чтобы после, вы могли бы ею посыпать между слоями.

После чего, налить на сковородку растительное масло, дать ему немного нагреться и начать жарить овощи. Начнем с баклажан. На сковородку надо их поместить срезом вниз в этот момент их можно посолить. Как только они пожарятся с одной стороны, перевернуть на другую. Баклажаны впитывают как губка много масла, интересно, когда вы их жарите с одной стороны они их впитывают, а когда переворачиваете на другую сторону и они почти уже готовы, они его обратно выделяют. Снимаем их со сковородки и красиво раскладываем на большой тарелке или блюде в один слой. Посыпаем заранее приготовленной  заготовкой из зелени и чеснока. На ту же сковородку накладываем перец, также срезом вниз на сковородку, через насколько минут поворачиваем и подсаливаем. Буквально через минуты две,снимаем и лицевой стороной к верху красиво раскладываем на ту же тарелку и посыпаем заготовленной зеленью с чесноком. В последнюю очередь жарятся помидоры. В этом случае, все наоборот. Мы их помещаем на сковородку шапочками вниз и не забываем посолить. Если мы сделаем иначе,то они сразу выпустят сок и вам не удастся пожарить шапочку. После того, как вы подрумянили ее с внешней стороны, надо их быстро перевернуть на сторону, где сделан срез.  И протушить. Помидоры перенести на наше блюдо шапочками вверх и красиво разложить поверх перцев, засыпанных зеленью и чесноком и опять в заключении посыпать зеленью с чесноком. Его можно есть горячем и в холодном виде. Просто, когда блюдо отстоится и остынет,все ингредиенты отдадут друг - другу свой аромат, чеснок не будет иметь резкий вкус, а просто оттенит все остальные вкусы. Блюдо выглядит очень торжественно, ярко выделяется на столе и что самое главное, очень вкусное для тех,кто любит овощи. Кушайте на здоровье.

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh3.googleusercontent.com/7sAcke7ARYx_BvySKyZRzKbdVXlIqPFUBfEdU3a9Bbv8pVn7coOc3lAWflCSGCr1cG-D4iBRBvQYopOdK6PDOBzUHQJPFSBqtvDjInCaJlRiEOJibVaKUTpnugXRmmNijCBxXstY | https://lh3.googleusercontent.com/GE70U4lUywx_v1iBVZf3cElVhTYHrqdD_bSFpQZInbZaVKsSRgGZQf2Id832444N16ROihLt9S4dqFRLA9JOuTE9jZXPnRO66Aswp5p-4mMS9201SLfpAqcHN5PRUNr4BiiP-ROR |
| https://lh6.googleusercontent.com/j2SIvMCWAEDgWeylYaGGmOt269wzKtert4iTq92zK6gCuaxVIe1R6j5vAz0Trh2x9Zryii-D8d3JD9N7sKLT1RP3WpqBZL3WnDeEg7HBNR9T77zNkCwCYGSDNYbouScJOXeq13vJ | https://lh3.googleusercontent.com/NUBCvbrRESBkAQ2fbIbiGf3uIwoug75kttQSBLEGpBfBy8031GLl0L_VV9biRqnJQCpH5NEH--tCmguJwaJGqIZjZsTHYBMyEWmezNi8QpDOJXbrrNu_HFnjmyR1t4CANNUdEt46 |
| https://lh3.googleusercontent.com/L4gbNsiBiMXxPztjPvoZZQX5w49SG_YSq2mC1DsM-QK6HDjkEEoZqxtFcztnV0Lkk0NPd1UiFuWM3fAQNE48xLdysWs29Sbphi4ulq4qptdhP5N2r5NDPwbTvW8bRgGYO267sDAD | https://lh4.googleusercontent.com/JwHI71bqn2TwxAUwGMdGr84iILZWU0ee-bNqx6BGJ-AveIA5Ia-1LXNiQ0mKWNIpcJZlNcGXnYamjxpIftiSbFgozeSn2_0RI798Pe9VBamWRkzdPgm59DH7ToHyTEWATS5oDb-_ |
| https://lh3.googleusercontent.com/ZfyFO4IRqm5ERQhHaP2PHCPVN1q_O55jQbI1joLRvQLTiV70HPMR7PrEHhfl5DlQJW9YgIfN3lNz9NUB_AbmhXQmt-6b0zKeHfHvRFgCocosm7jT6MYFKbfLfCsl_YO-POI4qf1y | https://lh3.googleusercontent.com/UQ68qEDEAAsDDtqIR9D2SqfAkcKHpIwGDIA9xiXkdZCumGtKhD3dpAJtA6uBjyAnvlS83Ti7W_nWUlmdU-BpShFULRjv5Jn4kuEwPzB4thYP1jw_d8aqapUYUh2tg4pgN8U5WAiN |
| https://lh3.googleusercontent.com/wRxhUh0MSnLPqh4wEk7EpmBhdkCkTmb8OXOOFKMV0LCzzj7hV2gvjtSCpeJWPGSWl5x_hazOT2NyoLhQ6YAvQqki_oq4NRH9CGqW1yxgNP5nfvSyeJC6UTb4fWmy6fAHkP-J_AP6 | https://lh3.googleusercontent.com/SBaK8B7z6oRYUl0JcCBeFh5tgkD8uRinJlpZJJvBK14s8BmEHcfnP2BFzFNy0MoLGX1zvNkLK6tdvJdKw6tyRz3Cyt94yGYmquFL6HoAWt8nkno8VH6LINiPpzNQEOYIm4LAIINp |
| https://lh5.googleusercontent.com/_PEm44barWpeyV3rD46kENB2J5lg5r8kXhnT8FBPOPZwQ6AWJkHXOZQBaNY6_Fo9yBzTVp-OPcqN7DafsM8NRSFjbEt_xoNzFEwo-tC-zFqKi52Q9dJLfs_cdMsCH3uK9vGIA1k6 | https://lh4.googleusercontent.com/gYoR6DdE5v0bxR3G-pnya4wmvlhV03zCus7ao98wxBAXqSm0JLffS3rRIhk6eBCiXCt5WS34MLpBTXrUlT3ZOjAz8NQj7vv-RXPfgD_aiNKWSaNnHe7Ak_fG6AujmN3xKbFn66RN |
| https://lh4.googleusercontent.com/_BMMZAa1vO2KKBSOd_QqPP6gggwKiEuL9NZuOyfiLiCfGHPtrW_ztE17ZJhseuK9QIp6ZyKBZ7aCYhFxfbrxguULT-pox0GgNkLTt6R1SUOD51DnTenKEPWfIzaYrHfLjLZzkZ-v | https://lh6.googleusercontent.com/nRKuj2x8Zaxh7-i3ow1_hSrz61oD8tq55BteUfslci4IRqKgmAMg0U8aiz0QBNRCmwpYTU1t8vt7j2Pm532lSjabSq8N94S1jc06Z9r7nwEauPGPYYMH4bbU9rHZZd1EVX96k1Cg |
| https://lh6.googleusercontent.com/pfnecQzaZ2UIG3HdUuTLv6q2qsdfL46xhSFK4pTVD3UYrF7SKoHw1hYoUumBhxpr-WoZgrPJxHjw6tilN1yoi4v-3gp3d_PCQahAQi38lMR3WBxGAqrGDJlvVG_ZcArkvMhXA68G | https://lh5.googleusercontent.com/LiXidBDoEkAxlS6PGyfkykljTL2cZp7xqfrcLHrUnwiswwQsJoBqAaF151L7hxwTROTPVjrjjXlmrx0jeQXtx9I0XSFdGb0-hO0SlbzMqw0AjT63INw6UsoWzSIGhbyfCPqNzAzL |