Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Гратен из кабачков

20 августа 2012 09:05 · https://open-cook.ru/recipes/graten-iz-kabachkov



Рецепт гратена из кабачков мне дала Наталья, во всех отношениях приятная женщина, но я его немножко изменила. По рецепту кабачки предварительно нужно было запечь и еще использовалась мясная нарезка (остатки бекона, колбаски). Я этого не делала, но можете сделать вы :)
Получается очень вкусно!

Готовила я в своей любимой квадратной форме со стороной 19см. Думала, что хватит на 2 раза, но съели все сразу.

На 2 порции понадобилось:

- 1/2 среднего кабачка (350-400 гр)
- 1 небольшая морковка (гр 60-100)
- 1 небольшая луковица (гр 40-60)
- 1/4 красного сладкого перца (около 40 гр)
- 40 гр сыра (я использовала Российский сыр)
- 30 гр Пармезана или другого твердого сыра (его я использовала для корочки)
- 15-20 гр сливочного масла
- 1/3 или 1/4 стакана измельченных сухарей (я просто измолола сухари от батона в блендере, но можно сложить сухари в пакет, положить на полотенце и истолочь толкушкой)
- немножко зелени для украшения
- растительное масло для жарки овощей

Морковь нарезаем наискось тонкими ломтиками, а лук – полукольцами:



Перец нарезаем тонкой соломкой:



Разогреваем масло на сковороде и обжариваем на нем овощи на среднем огне до готовности:



От кабачка отрезаем кожуру и нарезаем его тонкими кружочками:



Форму смазываем сливочным маслом или выкладываем на дно маленькими ломтиками. Половину кружочков кабачков укладываем в один слой внахлест, на них – половину овощной зажарки:



На все это тонко нарезанный Российский сыр:



Сверху – вторая половина кабачков, снова зажарка. В конце посыпаем измельченными сухарями:



Посыпаем Пармезаном, натертым на крупной терке:



Ставим форму в духовку, разогретую до 190 градусов на 30-40 минут:



Но я немножко передержала и получилась зажаристая корочка, поэтому присматривайте за овощами. Подавать и кушать сразу, посыпав мелко рубленной зеленью:



Вместе с морковкой и луком можно добавить мясную нарезку (остатки бекона, колбаски), так будет сытнее.

Приятного аппетита!



Вот так выглядел кусочек гратена сразу после духовки:



Комментарии: 1



Наталья # 13:01 20.08.2012

Анюта, вот воистину - днем в газете, вечером - в куплете! Молодец! Экспромт в каждом блюде) Рада что понравилось, и спасибо за комплимент)
