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

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

Гратен из кабачков с соусом Бешамель

2 сентября 2012 15:59 · https://open-cook.ru/recipes/graten-iz-kabachkov-s-sousom-beshamel



И снова я к вам с гратеном из кабачков. Не дает он мне покоя. В этот раз он немного другой. А еще один хороший человек попытался популярно объяснить мне, как готовить соус Бешамель. Говорит, что похоже. Буду верить на слово, потому что делала его в первый раз.

На 2 порции мне понадобилась моя квадратная форма со стороной 19 см и продукты:

- 300-400 гр очищенных кабачков
- 1 средний помидор
- 50 гр твердого сыра (я использовала смесь Российского сыра и Пармезана
- 150-170 мл. молока

- 20 гр сливочного масла для соуса и немножко для смазывания формы
- 0,5 ст.л. муки
- соль, перец по вкусу

Для начала очищаем кабачок от кожуры и нарезаем кружочками в 5 мм, выкладываем на решетку и запекаем в духовке, нагретой до 190 градусов:



Я их вытащила, когда они стали мягкими, но вы можете обвалять их в муке и запечь до румяной корочки:



Смазываем форму сливочным маслом и выкладываем в нее кабачки внахлест, присаливаем:



Сверху укладываем кружочки тонко нарезанного помидора, солим слегка:



Настало время делать соус Бешамель.
Растапливаем сливочное масло и всыпаем муку. Хорошенько перемешиваем, чтобы не было комков:





Теперь нужно влить молоко, тонкой струйкой и посолить. Помешиваем варим на небольшом огне до загустения, у меня на это ушло 2 минуты. Солим и перчим соус:





Поливаем соусом овощи в форме:



Сыры натираем на крупной терке и посыпаем овощи:





Ставим в духовку и запекаем до румяной корочки:



Приятного аппетита! Гратен получается нежным по консистенции и вкусу, поэтому к нему подойдет что-то мясное и острое.



Комментарии: 1

stella # 00:12 28.12.2016

моцарелла пополам с адыгейским или фетой или брынзой или белыми домашними сырами дает тянущиеся нити..тоже вкусно. особенно в начинки..