



Интересный рецепт из греческой кухни - фаршированные баклажаны по своей форме напоминают туфельки, а благодаря соусу Бешамель (который очень просто приготовить), овощи и фарш остаются сочными, да ещё и покрываются слегка хрустящей корочкой.

### **Ингредиенты:**

- 200 г мяса (или фарша)
- баклажаны - 2-3 шт.
- лук репчатый - 1 шт.
- помидоры - 1 шт.
- зелень
- корица
- соль
- перец
- масло растительное (в оригинале - оливковое)

### *для соуса Бешамель:*

- молоко - 1 ст.
- кукурузная мука (можно заменить обычной мукой) - 2 ст.л.
- яйца - 1 шт.
- масло растительное - 2-3 ст.л.
- соль
- перец
- мускатный орех - щепотка

### Приготовление:

Баклажаны вымыть, срезать вдоль небольшую часть (чтобы были похожи на туфельки), хвостик лучше не срезать. Внутреннюю часть баклажанов вырезать и вынуть с помощью ложки.



Баклажаны натереть солью и оставить примерно на полчаса, затем промыть и слегка обжарить с двух сторон на растительном масле.

Приготовить фарш (у меня было куриное филе, но можно использовать любое мясо). Лук нарезать полукольцами (или мелко по желанию) и слегка обжарить на растительном масле,



затем добавить фарш, также обжарить.



В оригинале рецепта "внутренности" баклажанов в фарш не добавляются, но я их нарезала и добавила - мясо с баклажанами отличное сочетание. Помидоры очистить от кожуры, нарезать кубиками и соединить с фаршем.



Добавить соль, перец, щепотку корицы, мелко нарубленную зелень и тушить минут 30.

*Приготовить соус Бешамель:*

Молоко разогреть в кастрюльке, отдельно развести муку небольшим количеством молока, чтобы не было комочков. Затем муку с молоком постепенно влить в кастрюльку с тёплым молоком, постоянно размешивая. Добавить соль, перец, мускатный орех, масло и размешивать, пока соус не загустеет.

Отдельно взбить яйцо и постепенно добавить в немного остывший соус, постоянно помешивая. Соус готов!

Баклажаны нафаршировать полученной смесью.



Сверху полить соусом Бешамель.



Запекать "туфельки" в духовке минут 30, до готовности.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}