



Вкусный и простой пирог, где вместо теста используются кабачки, а в качестве начинки - мясной фарш или мясо с грибами.

Ингредиенты:

- кабачки - 1,0-1,2 кг
- мясной фарш - около 600 г
- грибы (по желанию) - 200-300 г
- лук - 2-3 шт.
- растительное масло
- помидоры - 2-3 шт. (по желанию) или томатная паста - 1 ст.л.
- соль, перец - по вкусу

для соуса Бешамель:

- молоко - 0,5 л
- мука - 1 ст.л.
- сливочное масло - 20-30 г
- соль, перец, мускатный орех - по вкусу

кроме того:

- твердый сыр

Приготовление:

Кабачки помыть и нарезать на длинные пластины толщиной примерно 0,7 см.



Можно обжарить кабачки на гриль-сковороде или на обычной с небольшим количеством растительного масла.



Репчатый лук измельчить



Обжарить на сковороде до прозрачности,

лук, слегка обжарить.

Обжарить говяжий фарш, слегка обжарить.

Грибы (у меня шампиньоны) нарезать пластинками.

Грибы обжаривала отдельно.

Приготовить соус: разогреть на сковороде сливочное масло, затем на нем немного обжарить муку и влить теплое молоко, тщательно размешивая. Добавить специи и довести соус до кипения.

Как делать соус Бешамель можно посмотреть [здесь](#) или [здесь](#) .

В форме для запекания (с бортиками) выложить слой из кабачков.



Сверху поместить начинку - мясо,



а затем грибы.



Накрыть все пластинами из кабачков.



Мясо бланшируем несколько минут в кипящей воде.



В соус добавила еще натертый на терке сыр (можно просто сверху посыпать).



Смесь выкладываем в форму и запекаем в предварительно разогретой духовке при температуре 180



Приятного аппетита!