



Необычный способ приготовления лазаньи - в тыкве. Можно использовать 2 маленькие, круглые или 1 более продолговатую тыкву, которую можно разрезать на 2 части, которые будут устойчиво стоять на доньшке. Начинкой может быть и мясо, и грибы, или и то и другое одновременно - на любой вкус. Для тех, кто не очень любит тыкву - само тыквенное пюре можно в начинку не добавлять, а использовать это тыквенное пюре, например, для приготовления печенья, вкус тыквы в котором практически не чувствуется.

Ингредиенты:

- тыква круглая (15-20 см в диаметре) - 2 шт. или 1 продолговатая

для начинки:

- грибы (можно шампиньоны) - около 300 г
- листы лазаньи - 4-5 шт. (в зависимости от их размера)
- лук репчатый - 1-2 шт.
- чеснок - 2 зубчика
- мягкий сыр типа Рикотта - 1/3 ст.
- сыр - 150 г
- белое сухое вино (или овощной бульон) - 1/4 ст.
- клюква сухая или свежая (по желанию)
- масло сливочное или растительное

Для соуса Бешамель:

- мука - 1 ст.л.
- молоко - 1 ст.
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Духовку разогреть. Тыквы вымыть, срезать верхушки и очистить от семечек и мембран. Каждую тыкву натереть изнутри смесью из соли и черного перца, по желанию можно добавить также корицу (по 0,5 ч.л. на тыкву) и молотый имбирь (по щепотке). Поставить тыквы или половинки тыквы на лист с фольгой и запекать в духовке примерно 30-45 минут - пока внутренности тыкв не станут достаточно мягкими, чтобы вычистить.



Вычистить внутренности, но не слишком много - чтобы тыквы держали форму (примерно по 1/3 ст. с каждой тыквы). Пюре протереть через сито. Если тыквенное пюре в начинку не добавлять, то можно его использовать, например, для приготовления вкусного [тыквенного печенья](#)

Репчатый лук нарезать полукольцами, грибы - пластинами.

На растительном или сливочном масле слегка обжарить лук (до прозрачности),



добавить грибы и тушить до мягкости.



Влить сухое вино (или овощной бульон), добавить соль, перец и тушить пока вино немного не выпариться. Остудить.

В грибную смесь добавить мягкий сыр, по желанию - тыквенное пюре (примерно 0,5 ст.) и сушеную клюкву (можно добавить немного свежей). Размешать.



Отварить листы лазаньи согласно инструкции на упаковке, разрезать на 2-3 части (в зависимости от размеров тыквы и листов лазаньи). Сыр натереть на терке.

Приготовить соус Бешамель.

Молоко закипятить. Отдельно развести немного молока с 1 ст.л. муки и соединить полученную смесь с оставшимся молоком, тщательно размешивая, чтобы не было комочков. Добавить специи и помешивать, пока соус не загустеет. Когда соус немного остынет, можно добавить слегка взбитое яйцо, тщательно перемешать.

На дно тыквы укладываем сначала лист лазаньи.



Сверху - приготовленную начинку,



1-2 ч.л. соуса Бешамель, затем немного сыра.



Так сделать 3-4 слоя, в конце лист лазаньи и оставшийся Бешамель.



Посыпать все сыром.



Запекать тыкву в духовке 15-20 минут, пока не расплавится сыр.



Интересное и вкусное блюдо - лазанья в тыкве - готова!



[Продукты и рецепты](#)