

Овощная лазанья

Нужно:

Тесто:

- Мука - **1** стакан
- Вода - **80** мл
- Соль - щепотка

Соус Бешамель:

- Молоко - **400** мл
- Сливочное масло - **60** г.
- Мука - **3** столовые ложки (без горки)
- Соль - **1** чайная ложка
- Черный молотый перец - $\frac{1}{2}$ чайной ложки

Начинка:

- Сыр твердый - **200** г.
- Сыр адыгейский - **200** г.
- Морковь - **1** шт.
- Болгарский перец - **1** шт.
- Помидоры - **2-3** шт.
- Маслины - $\frac{1}{2}$ баночки
- Томатная паста - **1,5** столовых ложки
- Вода - **150** мл
- Соль - **1** чайная ложка
- Сахар - **2** чайные ложки
- Кориандр - $\frac{1}{2}$ чайной ложки
- Базилик сушеный - **2** чайные ложки
- Черный молотый перец
- Куркума

Глубокая форма (**10** см), венчик, скалка, фольга.

Получается: **8** порций.

Приготовление:

Тесто:

1. Смешиваем муку, соль и воду, замешиваем плотное, эластичное тесто.
2. Накрываем и ставим в сторону.

Овощи:

1. Морковь чистим, натираем на крупной терке.
2. Перец чистим, режем на мелкие кубики.

3. Кориандр размалываем.
4. Нагреваем в сковороде растительное масло, бросаем кориандр и куркуму, обжариваем несколько секунд.
5. Кладем морковь, обжариваем пару минут.
6. Ставим кипятиться чайник.
7. Кладем перец, обжариваем еще пару минут.
8. Добавляем томатную пасту, горячую воду, соль, сахар, черный перец, готовим до мягкости.
9. Посыпаем базиликом, снимаем с огня.

Другие ингредиенты:

1. Сыр трем на крупной терке твердый отдельно, адыгейский отдельно.
2. Маслины режем пополам.
3. Помидоры режем тонкими кружочками.

Соус Бешамель:

1. Топим сливочное масло в кастрюльке.
2. Помешивая венчиком, всыпаем муку, поджариваем до золотистого цвета.
3. Понемногу вливаем холодное молоко, все время помешивая.
4. Когда появятся пузырьки, добавляем соль и перец, снимаем с огня.

Собираем лазанью:

1. Глубокую форму (высотой **10** см) смазываем растительным маслом.
2. Соус Бешамель (выкладываем **2-3** столовых ложки, распределяем равномерно).
3. Тесто (тесто делим на **5** частей, скатываем **5** шариков, один шарик раскатываем тонко и выкладываем в форму).
4. Овощи (выкладываем половину овощей).
5. Бешамель + твердый сыр (слой соуса, затем **1/3** твердого сыра).
6. Тесто.
7. Бешамель + маслины + адыгейский сыр (слой соуса, слой маслин, **1/2** адыгейского сыра).
8. Тесто.
9. Овощи (выкладываем вторую половину овощей).
10. Бешамель + твердый сыр (слой соуса, затем **1/3** твердого сыра).
11. Тесто.
12. Бешамель + помидоры + адыгейский сыр (слой соуса, помидоры кружочками, **1/2** адыгейского сыра).
13. Тесто.
14. Бешамель + твердый сыр (слой соуса, затем **1/3** твердого сыра).
15. Закрываем фольгой.
16. Ставим в разогретую духовку на **180** градусов, на **45** минут.
17. Снимаем фольгу, снова ставим в духовку еще на **10** минут.

Приятного аппетита! :)