



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,



грибы, слегка обжарить.



Обжарить до готовности, добавить специи и помидоры,



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).



Собираем пирог и выпекаем в предварительно разогретой духовке при температуре 180



Пропорции ингредиентов