



**Состав:**

300 – 350г готовых листов лазаньи (не требующих варки)

1 баклажан среднего размера

2 болгарских перца

2-3 помидора

50 г тертого пармезана

1 крупная луковица репчатого лука

3-5 зубчиков чеснока

½ пучка петрушки  
соль

черный молотый перец

### **Для соуса Бешамель**

130-140 г сливочного масла

6 ст.л. (без горки) муки

1 л молока

½ ч.л. молотого мускатного ореха

соль

черный молотый перец

### **Рецепт лазаньи с овощами:**

Для приготовления овощной начинки лазаньи: овощи промыть и обсушить. Баклажан нарезать колесиками толщиной 0,5-0,7 см и поместить в соленую воду на 10-15 минут, чтобы удалить горечь, затем обсушить и нарезать мелкими кубиками.

Репчатый лук очистить и мелко порубить. Лук обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла в течение 2-3 минут, добавить к нему баклажаны и готовить 4-5 минут.

У болгарского перца удалить плодоножку и семена, перец нарезать мелкими кубиками и добавить на сковороду к баклажанам, готовить 3-5 минут.

Помидоры нарезать некрупными кубиками, добавить к остальным овощам, перемешать и готовить 3-4 минуты, затем овощи посолить, поперчить по вкусу, перемешать и убрать с огня.

Чеснок очистить, петрушку промыть и обсушить. Петрушку и чеснок мелко порубить и добавить в овощную начинку для лазаньи, все перемешать.

Для приготовления соуса Бешамель для лазаньи растопить в кастрюльке сливочное масло, добавить муку и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Продолжая помешивать, понемногу добавить молоко, затем добавить соль, черный молотый перец и молотый мускатный орех. Соус довести до кипения (к этому времени он должен загустеть до состояния сметаны).

В форму для выпечки выложить один слой листов лазаньи, сверху положить слой овощей, обильно смазать соусом Бешамель и накрыть листами лазаньи, затем слои повторить, пока не кончится начинка. Последний верхний слой из листов лазаньи смазать соусом Бешамель, накрыть форму фольгой и поместить в предварительно разогретую до 190 градусов духовку. Готовить в течение 15-20 минут, затем фольгу удалить, посыпать лазанью тертым пармезаном и вернуть в духовку еще на 15-20 минут.

Приятного аппетита!