

Кабачки "Великие"



Что нужно:

- кабачок (крупный) - 1 шт;
- кускус - 1 ст. л.;
- слив. масло - 50 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- лук-порей - 5 шт;
- шампиньоны - 100 г;
- фасоль - 100 г;
- петрушка - 1 пучок;
- тимьян - 1 ст. л.;
- мука - 50 г;
- молоко - 2 стакана;
- сыр (грана падано) - 50 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Замачиваем кускус в тёплой воде 10 минут;
2. Растапливаем на сковороде половину нашего сливочного масла, добавляем истолчённый чеснок, половину лука-порея (нарезанного кружочками), пол стакана воды, нарезанные грибы, фасоль (предварительно фасоль лучше замочить в холодной воде), мелко нарезанный зелёный лук, кускус, тимьян, солим перчим и тушим 10 минут;
3. Нарезаем кабачок кружочками (толщиной в 3 см) и выкладываем их на противень (предварительно смазанный растительным маслом), наполняем кружочки нашей начинкой и вливаем в противень пол стакана воды, затем накрываем противень фольгой и запекаем 30 минут при 180 градусах;
4. Делаем соус: растапливаем оставшееся сливочное масло, добавляем мелко нарезанный (оставшийся) лук-порей и перемешиваем. Затем добавляем муку, уменьшаем огонь и вливая молоко постоянно помешиваем, пока соус слегка не загустеет. Потом натираем сыр, добавляем к нашему соусу, перемешиваем и выключаем огонь;
5. При подаче раскладываем кабачки по тарелкам, каждый кружочек поливаем нашим соусом и украшаем веточкой петрушки.