Овощная лазанья с грибами под соусом бешамель

Что нужно:

- Пластины для лазаньи - 300 г;
- картофель - 1 шт;
- морковь - 1 шт;
- свекла - 1 шт;
- кабачок - 1 шт;
- шампиньоны - 300 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- сливочное масло - 60 г;
- мука - 50 г;
- молоко - 700 г;
- сыр - 180 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. В кастрюльке растапливаем сливочное масло и всыпаем муку.
3. Тщательно перемешиваем.
4. Вливаем теплое молоко и доводим до кипения. Солим.
5. Варим 5 минут на маленьком огне, постоянно при этом помешивая.
6. Сыр натираем на крупной тёрке.
7. Добавляем в соус и снова перемешиваем.
8. Все овощи чистим и нарезаем кубиками. Грибы также нарезаем не крупно (но и не мельчите уж совсем сильно). Солим и обжариваем на маленьком огне 10 минут.
9. Форму для запекания смазываем маслом и выкладываем немного соуса бешамель.
10. Затем слой пластин для лазаньи.
11. В овощи вливаем оставшийся соус бешамель и перемешиваем.
12. Выкладываем слой наших овощей.
13. Снова слой пластин. Затем слой овощей. И ещё по 1 разу (слой пластин и слой овощей). Снова слегка солим и перчим.
14. Выпекаем при 200 градусах 40 минут.