



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Фаршированные Кабачки с Сыром Огретен

Peynirli Kabak Ogreten



4 кабачка
250 гр.рассыпной брынзы
2 стол.ложки маргарина
Пол литра молока
1 стол.ложка муки
200 гр.сыра
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
1 яйцо
3-4 веточки укропа

- # Кабачки разрезать на 2 части по длине.
- # Внутри кабачков сделать лунку.
- # Сварить до полуготовности в небольшом количестве воды.
- # В небольшой кастрюле приготовить соус Бешамель: обжарить муку на маргарине, понемногу добавив молока, когда получится каша, снять с огня.
- # Когда соус остынет, добавить 1 яйцо, посолить, поперчить и хорошо перемешать.
- # Брынзу перемешать с мелко рубленным укропом и начинить кабачки.
- # Выложить на противень, сверху полить соусом Бешамель.
- # На самый верх положить кусочки сыра.
- # Запечь в духовке при температуре 200, до готовности.

Блюда, которые готовятся с соусом Бешамель, имеют название Огретен.