



ЛАЗАНЬЯ С ТЫКВОЙ

Все купили красивые тыквы для "Хэллоуинского" декора, но праздник закончится и с тыквами нужно что-то делать! Поэтому рецепты блюд из тыквы как никогда актуальны!

Вот один из рецептов с последнего мастер-класса посвященного тыкве:



Понадобится:

Тесто:

- мука – 400 граммов
- яйца – 3 штуки
- растительное масло – 2 столовые ложки
- шпинат – 1 пучок (или 1 упаковка бэби шпината)
- соль по вкусу

Начинка:

- тыква печеная – 400 граммов
- грибы – 1 упаковка (шиитаки или шампиньоны)

- брынза коровья **Гормолзавод №1** - 350 граммов
- лук - $\frac{1}{2}$
- чеснок - 2 зубчика
- семечки тыквенные - 1 столовая ложка

Приготовление:

1. Шпинат помой, удали плотные стебли, измельчи и положи в чашу блендера. Добавь яйца, растительное масло, немного соли и перебей в однородное пюре.
2. Просей муку и высыпь на стол. Сформируй углубление и влей часть шпинатного пюре. Начни замешивать тесто и постепенно добавь все шпинатное пюре.
(Или просто положи все ингредиенты в кухонный комбайн и замеси тесто с помощью насадки крюк.) Тесто должно получиться как современный пластилин, но немного липнуть к рукам.
3. Заверни тесто в пленку и отправь в холодильник на время пока готовишь начинку (или на сутки).
4. Приготовь начинку. Для этого лук и чеснок мелко нарежь и обжарь на сковороде iCook на небольшом количестве кокосового масла до золотистого цвета. Добавь порезанные на 4 части грибы, посоли и готовь 5-7 минут на среднем огне.
5. Разогрей духовку до 180 градусов. Смажь форму для запекания растительным маслом, застели пергаментом и его тоже смажь маслом.
6. Достань тесто из холодильника и немного присыпав поверхность мукой тонко раскатай и разрежь на 3-4 листа по форме такие же как форма для запекания. У меня небольшая прямоугольная форма, примерно 15 сантиметров по длинной стороне.
7. Первый лист уложи на дно и выложи на него $\frac{1}{2}$ грибов. Посыпь $\frac{1}{4}$ натертой на крупную терку брынзы.

8. Положи еще один лист теста и на него уложи порезанную кубиками запеченную тыкву и еще $\frac{1}{4}$ тертой брынзы.
9. Положи еще один лист теста и на него оставшиеся грибы и $\frac{1}{4}$ брынзы.
10. Сверху последний лист теста и засыпь оставшейся брынзой и тыквенными семечками.
11. Запекай в духовке 30-40 минут.

www.sifood.com.ua - Лазанья с тыквой