



## Інгредієнти

1. Баклажан - 1 шт
2. Кабачки - 2 шт
3. Червона цибуля - 2 шт
4. Болгарський перець - 1 шт
5. Перець чилі - 2 шт
6. Помідори - 3 шт
7. Часник - 4 зубчики
8. Приправа 10 Овочів ® від Торчин ® - 2 ст.л.
9. Масло вершкове - 25 г
10. Молоко - 700 мл
11. Борошно - 3 ст.л.
12. Листи лазаньї - 200 г
13. Олія

## Рецепт

1. Розігрійте духовку до 200 градусів. Вимийте баклажан і кабачки, поріжте на кубики середнього розміру, приблизно 3х3 см та посипте приправою 10 Овочів ® від Торчин ®. Злегка підсмажте їх на пательні.
2. Наріжте всі овочі невеликими кубиками. Злегка підрум`яньте цибулю, додайте помідори, болгарський перець та перець чилі. Додайте приправу 10 Овочів ® від Торчин ®.
3. У невеликій каструлі розтопіть вершкове масло, додайте молоко, а потім поступово почніть додавати борошно, постійно помішуючи. Додайте дрібно нарізаний часник. Продовжуйте варити соус Бешамель на маленькому вогні протягом декількох хвилин.
4. Викладіть кабачки та баклажани в глибоку форму для випічки. Полийте овочі 1/3 томатного соусу.
5. Потім полийте ¼ соусу Бешамель. Тепер акуратно покладіть листи лазаньї.
6. Повторіть ще раз шар овочів, томатного соусу і соусу Бешамель.
7. Випікайте лазанью в духовці 40-45 хвилин.
8. Натріть на дрібній тертці сир. Смачного!

Посилання на рецепт: <https://www.torchyn.ua/ua/recipes/single-photo/ovoshnaya-lazanya>