Молдавские баклажанчики



Что нужно:

- баклажаны - 2 шт;
- ветчина - 200 г;
- оливковое масло - 3 ст. л.;
- слив. масло - 50 г;
- кабачок (маленький) - 1 шт;
- мука - 1 ст. л. (с горкой);
- молоко - 2 стакана;
- сыр (чеддер) - 100 г;
- хрен - 1 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Разрезаем баклажаны вдоль и слегка выскабливаем мякоть;
2. Баклажанную мякоть смешиваем с нарезанной кубиками ветчиной, солим и обжариваем на оливковом масле пару минут;
3. Растапливаем в кастрюльке сливочное масло, добавляем муку, молоко, и постоянно помешивая доводим до кипения, затем выключаем огонь;
4. Укладываем наши баклажанные "лодочки" на противень (предварительно смазанный маслом), сверху кладём по одному тоненькому ломтику кабачка, затем нашу баклажанно-ветчинную смесь, поливаем молочным соусом и запекаем 20 минут при 200 градусах;
5. Смешиваем хрен, натёртый сыр, мелко порубленную петрушку и раскладываем по нашим баклажанам, духовку выключаем и даём настояться в ней ещё пару минут.