**Аппетитные бутерброды с баклажанами в сырном соусе**

Приготовил Дима Лазарев вместе с мамой Юлией Валерьевной

-подготовительная группа №2 «Звездочки»



**Ингредиенты** :  
Баклажан (среднего размера) — три штуки   
Перец болгарский — две штуки   
Лук репчатый — одна штука   
Масло растительное (для жарки)   
Масло сливочное — 50 грамм   
Мука — одна столовая ложка   
Молоко — 300 миллилитров   
Сыр плавленный (мягкий) — 100 грамм   
Соль   
Орех мускатный (молотый)   
Петрушка

**Приготовление:**Баклажаны режем кружками и обжариваем на растительном масле. Чтобы они не впитывали много масла, подливаем в сковороду немного воды. Таким образом, как бы тушим баклажаны.   
Дальше отдельно тушим перец и лук.   
Баклажаны, перец и лук солим по вкусу, перемешиваем. Готовим сырный соус на основе соуса "Бешамель". Для этого на сухой сковородке растапливаем 50 грамм сливочного масла. Добавляем муку и хорошо вымешиваем, чтобы не было комков. дальше вливаем молоко и, помешивая, варим минуты 3-4. В "Бешамель" кладем мягкий плавленный сыр из баночки. У меня был "Дружба". Когда сыр расплавится, соус готов. Солим и добавляем (по желанию) мускатный орех. Готовые овощи выкладываем на кусочки хлеба(батона) и заливаем сырным соусом и отправляем в духовку минут на 20-25.

*Готово. Угощайтесь на здоровье!*



