

detkityumen.ru

Ленивая лазанья



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

1 лист тонкого лаваша
250-300 гр мясного фарша
лук репчатый
помидор
1/2 стакана молока
1 ст. ложка муки
соль
сыр твердый (тертый)

Приготовление:

1. Слегка обжариваем на сковороде мясной фарш (3 - 4 мин), добавляем мелко порезанный лук и помидор, обжариваем, солим, в конце можно положить свежую зелень.
2. Делаем соус: 1 ст. ложку муки размешиваем в молоке, добавляем соль и доводим до кипения, помешивая, снимаем с огня (соус слегка загустеет).
3. В форму, смазанную маслом, укладываем слоями: лаваш, пережарка, лаваш, пережарка, лаваш.
4. Сверху заливаем молочным соусом. Я провожу ножом вдоль стенок формы, чтобы соус «окружил» лазанью.
5. Посыпаем тертым сыром и запекаем в духовке около 30 - 40 минут (до зарумянивания).

05.11.2014

[mebel_shik](#)

