

detkityumen.ru

НЕ ЧЕМ НЕ ХУЖЕ ЛАЗАНИИ!



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фарш 0,5 кг.

Тонкий лаваш 3 шт.

Растительное масло по вкусу.

Сельдерей 1 шт.

Морковь 1 шт.

Лук 1 шт.

Соль, черный перец по вкусу.

Грибы шампиньоны 250 гр.

Овощной бульон 250 мл.

Сыр 150 гр.

ИНГРЕДИЕНТЫ для соуса:

Теплое молоко 1 л.

Мука 100 гр.

Сливочное масло 100 гр.

Соль, мускатный орех, черный перец по вкусу.

Приготовление:

Запеканка из лаваша и фарша - это оригинальный рецепт, напоминающий лазанью, но в нем классическая паста достойно заменена лепешками. Они приправлены ароматным мясным фаршем, грибами и великолепным сливочным соусом бешамель. По мне, это первое блюдо ни чуть не уступает классической лазаньи. Оно богатое,

вкусное и сытное, поэтому его также можно подавать в качестве основного. Сочетание продуктов, используемых в этом рецепте, дает блюду особый аромат и вкус.

Смотри процесс приготовления на канале YouTube по ссылке

27.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/693/