

detkityumen.ru

Лазанья



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Основной состав: Фарш мясной 800гр, лук 2 шт, чеснок 5-6 зубчиков, листы лазаньи 18 листов, томатный сок или томаты в собственном соку 0,5 литра, 1 крупная морковь, базилик, сыр 200гр, соль и перец по вкусу, растительное масло для жарки. Для соуса бешамель: сливочное масло 100гр, мука 100гр, молоко 1литр, соль и перец по вкусу.

Приготовление:

В сковороде на растительном масле спассировать мелко нарезанный лук. В сковороду к луку выложить фарш и обжаривать ещё около семи минут, периодически перемешивая мясо лопаткой. В фарш добавить томаты в собственном соку или томатный сок, базилик, мелко порубленный чеснок, натертую на крупной терке морковь. Посолить мясной соус и поперчить по вкусу. Тушить под закрытой крышкой ещё пять минут. Для соуса "Бешамель" в отдельной сковороде (или сотейнике) растопить сливочное масло, добавить муку и все перемешать. Добавить сначала немного молока и с помощью кулинарной лопатки разбить все комочки. Затем влить остальной объём молока. Поперчить и посолить по вкусу и довести до кипения. Варить соус ещё пару минут до загустения (до состояния жидкой сметаны). Форму, в которой будет запекаться лазанья, смазать небольшим количеством соуса "Болоньезе". Выложить сухие листы лазаньи, заполняя ими форму. Сверху выложить часть мясного соуса. Добавить соус "Бешамель". Посыпать небольшим количеством натертого на крупной терке сыра. Чередовать слои, пока не закончатся все ингредиенты. Выпекать в духовке при температуре 200 градусов в течении 30 минут. На поверхности должна получиться румяная золотистая корочка. Высоту лазаньи можно варьировать количеством слоев.

14.12.2021

[Olga109](#)

