

Лазанья

Вам понадобится

Говядина (филе)	300 г
Паста томатная	100 г
Лук репчатый	70 г
Сыр твердый	70 г
Паста для лазаньи	70 г / 4 листа
Яйцо куриное	1 шт
Вода	1,5 л
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Сыр натереть на крупной терке. Фарш смешать с яйцом, томатной пастой, солью, специями.
- 2 В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару. В него выложить ингредиенты слоями: лист пасты, часть фарша, часть сыра — и так четыре раза. Закрыть крышку.
- 3 Установить программу НА ПАРУ, время приготовления 40 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.