

Лазанья

Вам понадобится

Фарш из свинины и говядины	500 г
Помидоры	500 г
Лук репчатый	100 г
Сыр пармезан	50 г
Масло сливочное	15 г
Масло оливковое	30 мл
Паста для лазаньи (листы)	12шт.
Соль, специи, зелень сушеная	по вкусу

Для соуса бешамель

Масло сливочное	50 г
Мука пшеничная в/с	40 г
Молоко	400 мл
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

1

В посуде с толстыми стенками растопить сливочное масло, добавить муку, тщательно перемешать. Затем, тщательно помешивая, понемногу добавлять холодное молоко. Готовить, непрерывно помешивая, до загустения, затем добавить соль и перец, снять соус с огня.

2

Листы лазаньи отварить до состояния аль денте. Сыр натереть на мелкой терке. Лук нарезать кубиками по 1 см. Помидоры бланшировать, снять кожицу и мелко нарезать. Лук обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, затем добавить фарш и обжаривать, помешивая, до готовности мяса. Затем добавить помидоры и готовить на медленном огне, пока не испарится лишняя жидкость. Добавить в фарш соль, специи и зелень.

3

Противень смазать сливочным маслом. Выложить на противень 3 листа лазаньи, смазать соусом бешамель, сверху выложить фарш, накрыть пастой. Повторить выкладку ингредиентов еще два раза. Последний слой пасты смазать оставшимся соусом и посыпать сыром. Установить программу ГРИЛЬ, температуру 160 °с, время приготовления 35 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Спустя 10 минут установить противень на средний уровень печи и готовить 25 минут.