

Лазанья

Продукты 1 порция

Сделано



Паста для лазаньи.



Фарш свино-говяжий



Тертый сыр



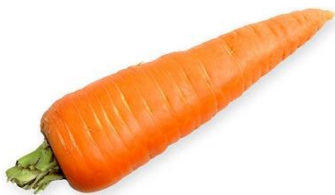
Томатная паста.



Растительное масло



1 морковь. Позистить. Помыть.



1 луковица. Позистить. Помыть.



1 литр молока



Сливочное масло 250 гр.



2 столовых ложки муки



1. Фарш обжарить на сковороде без комочков.



2. Морковь потереть на терке. Лук мелко порезать. Обжарить на другой сковороде.

3. В морковь и лук, добавить обжаренный фарш. Посолить, поперчить.

Добавить томатную пасту. Тушить 10 минут.



4. Делаем бешамель. Растопить в кастрюле сливочное масло. Влить 1 литр молока.

Не давать закипеть молоку! Смешать растительное масло с мукой. Влить эту смесь в молоко.



4. Собираем лазанью. Сначала кладем слой пасты.



5. Слой фарша посыпать сыром. Заливаем бешамелями. Повторить.



6. Выпекать в духовке 30 минут. При температуре 180 градусов.
7. За 10 минут до готовности посыпать сыром.



После приготовления, даем лазанье остыть 30 минут.