



# Лазанья



Надоели макарошки? Предлагаю попробовать приготовить альтернативное блюдо. Лазанья - очень вкусное, сытное и сочное блюдо итальянской кухни. Оно обязательно будет в списке ваших лучших рецептов!

Блюдо итальянской кухни. Довольно популярное и в наших краях:)



Сочное, сытное и вкусное блюдо, которое не требует гарнира.

В состав входят: листы пасты (макаронные изделия в виде квадратных или прямоугольных пластов) из твердых сортов пшеницы, мясной фарш, два вида соуса.

По данному рецепту выходит лазанья на 4 — 6 порций.

## Ингредиенты:

---

Листы пасты (для Лазаньи)

8 шт

---

Фарш

800 гр

---

Лук

1 шт

---

Томатный сок

300 мл

---

Сливки 15 - 20%

200 мл

---

Мука

1 ст. л.

---

Сливочное масло

30 гр

---

Молоко

100 мл

---

Мускатный орех (молотый)

1 ч. л.

---

Соль

1 по вкусу

---

Перец

1 по вкусу

---



Твердый сыр

300 гр

Растительное масло

2 ст. л.

## Инструкция приготовления:



Начинаю приготовление из соуса Болоньезе. Фарш нужно приготовить заранее. Я, обычно, делаю из куриного или индюшиного фарша. Также, можно использовать свиной или свино-говяжий фарш (с ним Лазанья будет более сытная, жирная).



Одну большую луковицу нужно нарезать кубиком и слегка обжарить на растительном масле.



Затем отправляем на сковородку фарш, солим, перчим. Перемешиваем тщательно фарш с луком, чтобы он стал рассыпчатым. Слегка обжариваем.



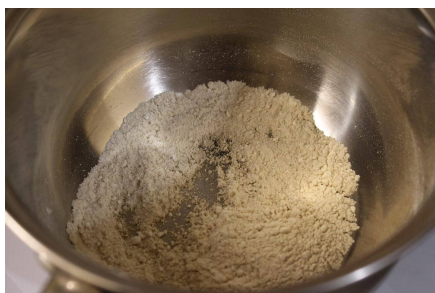
Вливаем томатный сок. Накрываем крышкой и протушиваем на среднем огне 10 минут.



Следим, чтобы с соуса не испарилась вся влага (мясо не должно быть сухим).



После Болоньезе отвариваю листы пасты. В кипящую, подсоленную воду по одному опускаю листы. Варю не более 10 минут (до полуготовности).



Пока варятся листы, быстро делаем соус Бешамель. Для этого в сотейнике с толстым дном или на сковороде на маленьком огне поджариваем муку до золотистого цвета.



Добавляем сливочное масло и перемешиваем с мукой (не должно быть комочков) до однородности.



Затем вливаем сливки, перемешиваем до однородности.



Вливаем молоко или вместо молока можно использовать мясной бульон. Солим, перчим по вкусу, добавляем мускатный орех. Постоянно помешиваем до закипания. Соус готов.



Натираем на терке сыр. Лучше брать нежирные сорта твердого сыра.



В форме для запекания (лучше брать квадратную или прямоугольную) начинаем собирать Лазанью. Дно формы промазываем соусом Бешамель или просто сливочным маслом.



Выкладываем первый слой листов пасты (у меня 2 листа).



Затем шар Болоньезе (заранее нужно разделить соус на 3 равные части).



Смазываем сверху соусом сливочным соусом Бешамель.



Выкладываем 1/4 сыра.



Далее повторяем так 3 раза. Верх накрываем последними 2-мя листами пасты и слегка присыпаем сыром для корочки.



Накрываем форму крышкой или фольгой. Отправляем в разогретую духовку до 170 - 180 градусов на 20 минут. Затем крышку надо снять и 10 минут запекать без крышки до румяной корочки. Подавать Лазанью нужно горячей. Приятного аппетита и на здоровье!