



# Лазанья

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время 24 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор CombiSteamer V6000  
PowerSteam с 2022 года

быстрого запекания

## Болоньезе

---

500 г фарша ассорти  
немного топленое масло для  
обжаривания  
2 головки репчатого лука, измельченные  
2 зубчика чеснока, раздавленных  
2 ст. л. томатного пюре  
800 г очищенных  
и нарезанных  
консервированных  
помидоров  
5 веточек гладколистной петрушки, измельченных  
немного соли  
немного перца

## Соус бешамель

---

40 г сливочного масла  
50 г муки  
1 л молока  
½ ч. л. соли  
немного перца  
1 щепотка мускатного ореха





## Укладывание слоями

---

12 листов для лазаньи  
120 г тертого пармезана

## Болоньезе

---

На широкой сковороде разогреть топленое масло. Обжарить фарш, лук, чеснок и томатное пюре. Смешать с остальными ингредиентами в миске и приправить солью и перцем.

## Соус бешамель

---

Растопить сливочное масло на сковороде на среднем огне. Добавить муку и смешать с маслом. Обжаривать на медленном огне около 5 минут, не доводя до приобретения мукой коричневого цвета. Добавить молоко и, постоянно помешивая, довести до кипения, посолить. Уменьшить огонь и варить приблизительно 10 минут, периодически помешивая. Снять сковороду с плиты и приправить перцем и мускатным орехом.

## Укладывание слоями

---

Дно фарфоровой формы обильно полить соусом бешамель, а сверху выложить 3 листа для лазаньи. Сверху выложить 1/3 болоньезе и полить 1/4 соуса бешамель, накрыть 3 листами для лазаньи.

Повторить процесс дважды.

Последний слой полить соусом бешамель и посыпать пармезаном.

## Выпекание

---

Запекать лазанью на закаленном стеклянном лотке на среднем уровне в режиме интенсивного теплого воздуха с увлажнением при температуре 230 °C в течение 24 минут.

## Шаги приготовления

---

**Интенсивный теплый воздух с увлажнением 230 °C в течение 24 Mins**

## Советы

---

Перед подачей на стол дать остыть в течение 10 минут.





## Аксессуары

---

Фарфоровая форма емкостью ок. 2 л

Стекло́нный лоток закаленный

