Лазанья

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	1 Hrs 45 Mins
прибор	Combair V2000 с 2021 года

Наслаждение слой за слоем: листы лазаньи, болоньезе, сливочный бешамель и тертый пармезан – итальянское блюдо, которое порадует и детей, и взрослых.

Болоньезе

немного топленое масло для обжаривания

350 г смешанного фарша (говядина и свинина)

2 головки репчатого лука, мелко рубленый

2 зубчика чеснока, мелко рубленый

2 ст. л. томатного пюре

800 г очищенных и нарезанных консервированных помидоров

2 веточки базилика, мелко рубленый

1 веточка розмарина

1 ч. л. соли

немного перца

Соус бешамель

40 г сливочного масла

40 г муки

800 мл молока

¾ ч. л. соли

немного перца

¼ ч. л. молотого мускатного ореха

Укладывание слоями

12 листов для лазаньи

80 г тертого пармезана

Болоньезе

На широкой сковороде разогреть топленое масло. Обжаривать мясо прибл. 5 минут. Добавить лук и чеснок и припустить прибл. 2 минуты. Добавить томатное пюре, немного протушить. Добавить помидоры и травы и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить прибл. 1 час. Приправить болоньезе солью и перцем.

Соус бешамель

Растопить сливочное масло на сковороде на среднем огне. Добавить муку и готовить прибл. 3 минуты, помешивая, не допуская изменения цвета муки. Добавить молоко и довести до кипения, постоянно помешивая. Уменьшить огонь и варить прибл. 10 минут, периодически помешивая. Приправить соус солью, перцем и мускатным орехом.

Укладывание слоями

Смазать дно подготовленной формы для запекания соусом бешамель. Положить сверху три листа лазаньи. Сверху выложить ⅓ болоньезе и полить ¼ соуса бешамель, накрыть 3 листами лазаньи. Повторить процесс дважды. Последний слой листов лазаньи полить соусом бешамель и посыпать пармезаном. Поставить форму на решетке в холодную камеру и готовить в режиме обдува влажным воздухом при температуре 180 °C в течение прибл. 45 минут.

Hot air humid 180 °C в течение 45 Mins

Аксессуары

Форма для запекания объемом прибл. 3 литра

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	04.08.2025