Лазанья

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час готування	1 годин 45 хв
Прилад	Combair V2000 з 2021 року

Шар за шаром – справжнє задоволення: листи лазаньї, болоньєзе, вершковий бешамель і тертий пармезан – італійська страва, яка сподобається і дітям, і дорослим.

Болоньєзе

трохи топлене масло для смаження

350 г змішаного фаршу (яловичина і свинина)

2 цибулі, подрібнений

2 зубчики часнику, подрібнений

2 ст. л. томатного пюре

800 г очищених, подрібнених консервованих помідорів

2 гілочки базиліку, подрібнений

1 гілочка розмарину

1 ч. л. солі

трохи перцю

Соус бешамель

40 г вершкового масла

40 г борошна

800 мл молока

¾ ч. л. солі

трохи перцю

¼ ч. л. меленого мускатного горіха

Укладання шарами

12 пластин тіста для лазаньї

80 г тертого пармезану

Болоньєзе

На широкій сковороді розігрійте топлене масло. Обсмажувати м'ясо прибл. 5 хвилин. Додати цибулю та часник і обсмажувати прибл. 2 хвилини. Додати томатне пюре, трохи протушкувати. Додати помідори і зелень, довести до кипіння. Зменшити вогонь і варити прибл. 1 годину. Приправити болоньєзе сіллю та перцем.

Соус бешамель

Розтопіть вершкове масло на сковороді на середньому вогні. Додати борошно і готувати прибл. 3 хвилини, помішуючи, не допускаючи зміни кольору борошна. Додати молоко і довести до кипіння, постійно помішуючи. Зменшити вогонь та варити прибл. 10 хвилин, періодично помішуючи. Приправити соус сіллю, перцем і мускатним горіхом.

Укладання шарами

Змастити дно підготовленої форми для запікання соусом бешамель. Покласти зверху три листи лазаньї. Зверху викласти ⅓ болоньєзе і полити ¼ соусу бешамель, накрити 3 листами лазаньї. Повторіть процес двічі. Останній шар полити соусом бешамель і посипати пармезаном. Поставити форму на решітці в холодну камеру і готувати у режимі обдування вологим гарячим повітрям за температури 180 °C протягом прибл. 45 хвилин.

Гаряче повітря вологе 180 °C протягом 45 хв

Аксесуари

Форма для запікання об'ємом прибл. 3 літри

Решітка

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025