



Лазанья

Рецепт від V-ZUG AT



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

Шар за шаром – справжнє задоволення: листи лазанї, 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 припл. 5 хвилин. Додати цибулю та часник і обсмажувати припл. 2 хвилини. Додати томатне пюре, трохи протушувати. Додати помідори і зелень, довести до кипіння. Зменшити вогонь і варити припл. 1 годину. Приправити болоньєзе сіллю та перцем.

Соус бешамель

Розтопіть вершкове масло на сковороді на середньому вогні. Додати борошно і готувати припл. 3 хвилини, помішуючи, не допускаючи зміни кольору борошна. Додати молоко і довести до кипіння, постійно помішуючи. Зменшити вогонь та варити припл. 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 припл. 45 хвилин.

Гаряче повітря вологе 180 °C протягом 45 хв

Акcesуари

Форма для запікання об'ємом припл. 3 літри
Решітка

