

Лазанья болоньезе с соусом бешамель

Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -

Лазанья болоньезе с соусом бешамель рецепт Лазанья болоньезе с соусом бешамель фото Лазанья болоньезе с соусом бешамель ингредиенты



Продукты для соуса болоньезе

Лазанья болоньезе с соусом бешамель

Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -

- Фарш 1 кг.
- Сельдерей - 200 гр, морковь - 100 гр., лук - 2 шт., томатная паста - 3 ст.л., соль, специи по в



Фарш, лук порезанный кубиками выкладываем на разогретую сковороду. Обжариваем 10-15 мин



Добавляем томатную пасту, 450 мл воды, соль, специи (паприка, гранулированный чеснок, специ

Лазанья болоньезе с соусом бешамель

Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -



Добавляем сельдерей, порезанный мелкими кубиками и морковь, натёртую на крупной тёрке. Пе



Соус болоньезе готов.

Лазанья болоньезе с соусом бешамель

Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -



Готовим соус бешамель.



100 гр сливочного масла растопить в глубокой чаше на среднем огне.

Лазанья болоньезе с соусом бешамель

Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -



Не снимая чаши с огня добавить 2 ст.л. муки, хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Пост



Доводим соус до кипения не прекращая перемешивать. Соус должен немного загустеть. Добавл

Лазанья болоньезе с соусом бешамель

Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -



Собираем Лазанью.



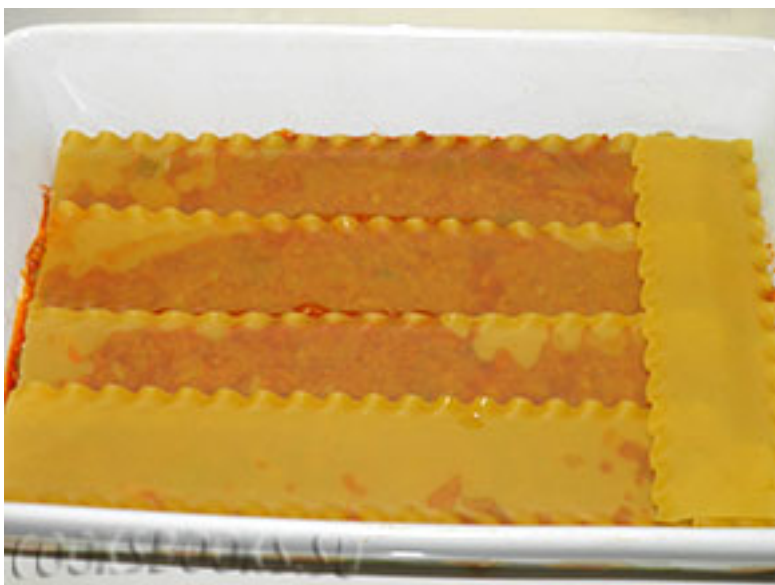
В чашу для запекания выкладываем немного соуса бешамель, как показано на фото.

Лазанья болоньезе с соусом бешамель

Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -



Сверху выкладываем слой соуса болоньезе.



Закрываем всё листьями лазаньи. Чередуем слои до заполнения формы.

Лазанья болоньезе с соусом бешамель

Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -



Верх лазаньи посыпает сыром натёртым на средней тёрке. Выпекаем лазанью в разогретой до 180°C духовке 30-40 минут.



Приятного аппетита!!!