

Лазанья

Добавил(а) Оля

17.05.10 02:39 - Последнее обновление 28.06.10 03:25



Продукты для рецепта

- Листы лазаньи 250 гр.
- Фарш - 1 кг., лук-1 шт.
- Грибы - 300 гр., помидоры - 3 шт.
- Масло сливочное - 200 гр.

Лазанья

Добавил(а) Оля

17.05.10 02:39 - Последнее обновление 28.06.10 03:25

- Сыр - 150 гр.
- Кетчуп 3 ст.л.
- Молоко - 800 мл., мука - 1,5 ст.л.
- Соль, перец, зелень



Шампиньоны

Грибы порезать кубиками.

Я измельчила шампиньоны при помощи "Комбайна От Шефа" фирмы Tupperware.



Лазанья

Добавил(а) Оля

17.05.10 02:39 - Последнее обновление 28.06.10 03:25

Шампиньоны

Грибы готовы.



Лук

Так же быстро и без слёз измельчаем лук.



Фарш.

Лазанья

Добавил(а) Оля

17.05.10 02:39 - Последнее обновление 28.06.10 03:25

Фарш солим, перчим, тушим 20 минут на среднем огне .



Шампиньоны

Грибы и лук обжариваем до слегка золотистого цвета на растительном или оливковом масле.



Помидоры

Помидоры заливаем крутым кипятком и оставляем на 3-5 минут, затем чистим.

Лазанья

Добавил(а) Оля

17.05.10 02:39 - Последнее обновление 28.06.10 03:25



Помидоры

Помидоры нарезаем кубиками.



Фарш.

В фарш добавляем помидоры, грибы и лук, кетчуп (я взяла острый, для вкуса). Тушим всё еще 5-

Пока всё это тушится, готовим соус "Бешамель".



Готовим соус Бешамель.

Масло растапливаем на горячей сковороде.



Соус Бешамель

Добавляем 1,5 ст.л. муки, хорошо перемешивая, что бы не было комочков.



Соус Бешамель

Немного обжариваем, до слегка золотистого цвета.



Соус Бешамель

Тонкой струйкой вливаем молоко, хорошо перемешиваем, чтобы не образовались комочки. Соус

Лазанья

Добавил(а) Оля

17.05.10 02:39 - Последнее обновление 28.06.10 03:25



Сыр

Сыр трём на крупной тёрке.



Лазанья

Листы лазаньи выкладываем на противень.

Лазанья

Добавил(а) Оля

17.05.10 02:39 - Последнее обновление 28.06.10 03:25



Лазанья

На листы лазаньи выкладываем половину фарша.



Соус

На фарш выкладываем 1/3 соуса Бешамель.

Посыпаем сыром.

Лазанья

Добавил(а) Оля

17.05.10 02:39 - Последнее обновление 28.06.10 03:25



Лазанья

Опять выкладываем листы Лазаньи.



Фарш

Выкладываем оставшийся фарш.

Лазанья

Добавил(а) Оля

17.05.10 02:39 - Последнее обновление 28.06.10 03:25



Лазанья

Выливаем половину оставшегося соуса Бешамель, посыпаем сыром. На сыр выкладываем еще сл

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут. Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}