



ЛАЗАНЬЯ

23×15×5 см

БОЛОНЬЕЗЕ:

- Лук репчатый — 100 гр
- Фарш домашний — 330 гр
- Соль
- Перец
- Сахар
- Томаты — 800 гр
- Чеснок — 2 зубчика
- Базилик — 5 листочков

- 1 Лук порезать мелко, обжарить до прозрачности на растительном масле.
- 2 Фарш обжарить вместе с луком, добавить соль, перец, довести до золотой корочки.
- 3 Убрать фарш в другую ёмкость.
- 4 Томаты произвольно порезать, пробить блендером.
- 5 На растительном масле тушить томатное пюре до уверенного загущения.
- 6 Получившуюся мякоть довести до вкуса с помощью соли, перца, сахара.
- 7 Добавить чеснок и листики базилика.
- 8 Приложить фарш обратно к томатной заготовке, довести до кипения.

БЕШАМЕЛЬ:

- Сливочное масло — 25 гр
- Мука — 30 гр
- Молоко — 230 гр
- Соль
- Перец
- Мускатный орех

- 1 Сливочное масло растопить в сотейнике до жидкого состояния.
- 2 Сыпать одним движением всю муку, начать обжаривать до характерного орехового аромата и пожелтения.
- 3 Влить молоко и не переставая вымешивать, разбивая комочки.
- 4 Варить соус до однородности и лёгкого загущения.
- 5 Снять с огня и довести до вкуса солью, перцем и мускатным орехом.

СБОРКА:

- Лаваш — 100 гр
- Моцарелла — 100 гр

- 1 На дно формы распределить немного бешамеля.
- 2 Простелить 2 листа лаваша.
- 3 Затем чередуем:

Лаваш → Болоньезе → Бешамель → Сыр

- 4 Последний слой:

Лаваш → Бешамель → Сыр

РЕКОМЕНДАЦИЯ:



Если лаваш тонкий,
берем на все слои по **2 листа** лаваша.