

Лазанья



Состав

Размер формы: 20x20 см

**листы лазаньи (сухие) - 6-10 шт,
сыр твердый - 300 г**

для соуса «Болоньезе»

**фарш (говядина со свиной) - 600-700 г,
5-6 спелых помидоров или 400 г очищенных томатов в собственном соку,
белое или красное сухое вино – 100 мл,
лук репчатый - 2-3 шт,
чеснок - 2 зубчика,
зелень петрушки или базилика,
сливочное масло – 1-2 столовых ложки,
растительное масло – 4-5 столовых ложек,
соль,
свежемолотый перец**

для соуса «Бешамель»

**молоко - 800-1000 мл,
сливочное масло – 80-100 г,
мука – 80-100 г,
щепотка мускатного ореха,
соль,
свежемолотый перец**

Приготовление

Приготовить **соус «Болоньезе»**.

Помидоры вымыть, со стороны плодоножки, сделать крестообразный надрез и опустить в кипяток на 2 минуты.

Переложить в ледяную воду, снять кожицу и измельчить помидоры в блендере.

Лук очистить и мелко нарезать.

Чеснок очистить и порубить.

Зелень вымыть и порубить.

В сотейнике или глубокой сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным, выложить лук, посолить, поперчить и обжарить до мягкости.



Добавить рубленый чеснок (1 зубчик) и обжарить 1 минуту.

Переложить лук с чесноком из сковороды в миску, стараясь, чтобы как можно больше масла осталось в сковороде.

В сковороду выложить фарш и обжарить на среднем огне, до готовности, разминая деревянной лопаткой, чтобы разбить крупные комки.



К фаршу добавить обжаренный лук, помидоры и перемешать.



Влить вино и тушить, помешивая, 3 минуты.

Посолить, поперчить, убавить огонь до минимального, и тушить под крышкой 20-30 минут.

Совет. В соус можно добавить немного сахара, по вкусу, и столовую ложку хорошего томатного соуса.

Снять сотейник с соусом с огня, добавить рубленую зелень, оставшийся зубчик чеснока, и перемешать.



Соус накрыть крышкой и отставить в сторону.

Приготовить [соус «Бешамель»](#).



В большом количестве кипящей подсоленной воды отварить листы лазаньи около 2 минут.



Совет. Одновременно лучше отваривать не более 2 листов лазаньи.

Отваренные листы переложить в миску с ледяной водой.
После того как листы остынут, обсушить их на полотенце от воды.
На дно формы для запекания выложить немного соуса «Бешамель».



Сверху на соус уложить листы лазаньи.



Затем часть соуса «Болоньезе».



Сверху покрыть «Бешамелью».



Уложить листы лазаньи.



Таким образом, чередовать слои, пока не будет заполнена форма. Последним слоем выложить листы лазаньи, покрыть «Бешамелью» и посыпать поверхность тертым сыром.



Запекать лазанью 40-60 минут при температуре 180°C, до золотистой корочки.



Готовую лазанью вынуть из духовки, дать постоять 10-15 минут, разрезать на порции и подавать.

Совет. Горячая лазанья плохо нарезается на порции. Ее можно нарезать ровными кусочками только после охлаждения.

Приятного Вам аппетита!