Лазанья "Хорошее воспоминание"



Что нужно:

- фарш (говядина+свинина) 1,5 кг;
- слив. масло 100 г;
- мука 2 ст. л. (с горкой);
- молоко 1 стакан;
- репчатый лук 1 шт;
- морковь (крупная) 1 шт;
- макаронные пластинки (или бездрожжевое неслоёное тесто) 1 уп.;
- сыр (пармезан) 100 г;
- соль, перец по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Готовим соус бешамель: растапливаем в сковородке сливочное масло, затем всыпаем муку, вливаем молоко и мешаем, пока не достигнем консистенции сметаны;
- 2. Смешиваем фарш, натёртую морковь, мелко нарезанный лук, солим, перчим и обжариваем пару минут;
- 3. Выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную маслом) слой макаронных пластин, затем слой фарша, солим, перчим, поливаем бешамель, снова выкладываем слой макаронных пластин и натёртый сыр;
- 4. Запекаем 1 час при 220 градусах.