

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 сковороде 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.