

Лазанья с капустой "Привет из прошлого"



Что нужно:

- нашинкованная капуста - 800 г
- соус бешамель (рецепт по кнопке Соусы) - 350 г
- пластины для лазанья - 11 шт
- сметана - 100 г
- майонез - 2 ст. л.
- сыр ламбер - 200 г
- яйцо - 1
- соль, перец и ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смазываем форму для запекания маслом.
3. Укладываем 5 пластинок для лазаньи и выкладываем треть бешамеля (если соус загустел, ничего страшного, при запекании всё исправится)
4. Натраем наш сыр.
5. Смешиваем яйцо, сметану, майонез и почти весь сыр (1 ст. л. отложите в сторону). Смешиваем венчиком.
6. Выливаем получившуюся массу в капусту, солим, перчим, добавляем любимые специи и тщательно перемешиваем.
7. Выкладываем теперь всю капусту в нашу форму.
8. Раскладываем оставшиеся пластины и смазываем их маслом. Уже можно включать духовку, чтобы она разогрелась пока до 180 градусов.
9. Выкладываем оставшийся соус бешамель и посыпаем отложенным ранее сыром.
10. Запекаем 40 минут при 180 градусах. За 10 минут до конца можно слегка смазать сметаной.