Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -

Лазанья болоньезе с соусом бешамель

Рецепт: Лазанья болоньезе с соусом бешамель, пошаговый рецепт с фото, простой и вкусный

Продукты для соуса болоньезе

- Фарш 1 кг.
- Сельдерей - 200 гр, морковь - 100 гр., лук - 2 шт., томатная паста - 3 ст.л., соль, специи по в

Фарш, лук порезанный кубиками выкладываем на разогретую сковороду. Обжариваем 10-15 мин

Добавляем томатную пасту, 450 мл воды, соль, специи (паприка, гранулированный чеснок, специ

Добавляем сельдерей, порезанный мелкими кубиками и морковь, натёртую на крупной тёрке. Пе

Соус болоньезе готов.

Готовим соус бешамель.

100 гр сливочного масло растопить в глубокой чаше на среднем огне.

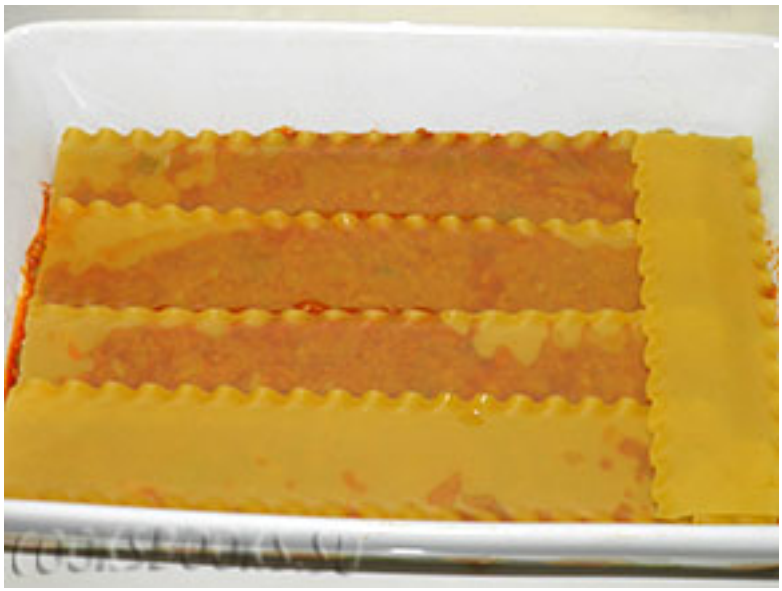
Не снимая чаши с огня добавить 2 ст.л. муки, хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Пост

Доводим соус до кипения не прекращая перемешивать. Соус должен немного загустеть. Добавл

Собираем Лазанью.

В чашу для запекания выкладываем немного соуса бешамель, как показано на фото.

Сверху выкладываем слой соуса болоньезе.



Закрываем всё листьями лазаньи. Чередуем слои до заполнения формы.

Добавил(а) Оля
29.05.19 12:46 -

Верх лазаньи посыпаем сыром натёртым на средней тёрке. Выпекаем лазанью в разогретой до 1

Приятного аппетита!!!