



# Лазанья

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	24 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

швидкого запікання

## Болоньєзе

---

500 г фаршу асорті  
трохи топлене масло для  
смаження  
2 цибулі, подрібнені  
2 зубчики часнику, роздавлені  
2 ст. л. томатного пюре  
800 г очищених, подрібнених  
консервованих помідорів  
5 гілочки петрушки листової, подрібнені  
трохи солі  
трохи перцю

## Соус бешамель

---

40 г масла  
50 г борошна  
1 л молока  
½ ч. л. солі  
трохи перцю  
1 щіпка мускатного горіха

## Укладання шарами

---





12 пластин тіста для лазаньї

120 г тертого пармезану

## Болоньєзе

---

На широкій сковороді розігрійте топлене масло. Обсмажте фарш, цибулю, часник і томатне пюре. Змішайте з іншими інгредієнтами в мисці і приправте сіллю і перцем.

## Соус бешамель

---

Розтопіть вершкове масло на сковороді на середньому вогні. Додайте борошно і змішайте з маслом. Обсмажте на слабкому вогні приблизно 5 хвилин, не доводячи до придбання борошном коричневого кольору. Додайте молоко і, постійно помішуючи, доведіть до кипіння, посоліть. Зменшіть вогонь і варіть приблизно 10 хвилин, періодично помішуючи. Зніміть сковороду з плити і приправте перцем і мускатним горіхом.

## Укладання шарами

---

Дно порцелянової форми рясно полийте соусом бешамель, а зверху викладіть 3 пластини тіста для лазаньї. Зверху викладіть 1/3 болоньєзе і полийте 1/4 соусу бешамель, накрийте 3 пластинами тіста для лазаньї.

Повторіть процес двічі.

Останній шар полийте соусом бешамель і посипте пармезаном.

## Випікання

---

Запікайте лазанью на скляному деко на середньому рівні в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара за температури 230 °C протягом 24 хвилин.

## Етапи приготування

---

**Інтенсивне гаряче повітря + пара 230 °C протягом 24 хв**

## Поради

---

Перед подачею на стіл дайте охолонути протягом 10 хвилин.

## Акcesуари

---

Порцелянова форма об'ємом прибл. 2 л

Скляне деко, загартоване





## Додаткова інформація

---

Складено

05.09.2023

