Состав:

220-250 г готовых листов для лазаньи

500 г мясного фарша

1 крупная луковица репчатого лука

1 морковь среднего размера

3 средних помидора

200 г сыра

3-4 зубчика чеснока

сушеный базилик

черный молотый перец

соль

Для соуса Бешамель

150 г сливочного масла

100 г муки

4 стакана молока

соль
молотый мускатный орех

Рецепт классической лазаньи:

Репчатый лук и морковь очистить и промыть. Лук мелко порубить и обжарить на растительном масле в течение 1-2 минут. Морковь натереть на терке и добавить к луку. Готовить 2-3 минуты.

Мясной фарш (лучше использовать говяжий или говядину со свининой в пропорции 60х40 соответственно, т.к. фарш из 100% свинины будет слишком жирным) добавить к луку и моркови, перемешать, раздавить образовавшиеся комочки и готовить в течение 15-20 минут периодически помешивая.

Помидоры промыть, сделать крестообразные надрезы, ошпарить кипятком, снять кожицу и измельчить в блендере. Помидоры добавить к обжаренному фаршу, все посолить, поперчить, добавить сушеный базилик. Очистить и выдавить в фарш чеснок и готовить еще 2-3 минуты. Чтобы лазанья получилась очень нежной, приготовленную таким образом начинку можно (но не обязательно) измельчить в блендере.

Для приготовления соуса Бешамель в небольшой кастрюльке на среднем или малом огне растопить сливочное масло, добавить к нему муку и тщательно перемешать. Сюда же, продолжая непрерывно помешивать, небольшой струйкой влить молоко, добавить соль и молотый мускатный орех. Главное – не допустить образования комочков (в этой связи можно воспользоваться миксером). Продолжать непрерывно помешивать соус, пока он немного не загустеет, после чего снять соус с огня.

На крупной терке натереть сыр.

Огнеупорную форму смазать растительным маслом, на дно (по всему дну формы) выложить готовые листы лазаньи (листы лучше выкладывать с небольшим нахлестом, сверху распределить равномерным слоем фарш (толщина слоя – 0,5-0,8 см), затем все это смазать слоем соуса Бешамель, посыпать тертым сыром, накрыть листами лазаньи, затем выложить опять слой фарша, соуса Бешамель, тертого сыра и накрыть листами лазаньи. Таким образом должно получиться 3-4 полноценных слоя. Верхний слой – обязательно листы лазаньи – обильно смазать слоем соуса Бешамель (соус должен полностью покрывать листы лазаньи) и посыпать сыром.

Выпекать в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 25 минут.

Приятного аппетита!