

Лазанья со свиной и картофелем



Ингредиенты

400 г листов лазаньи
1,3 л соуса бешамель
5–6 средних картофелин
600 г свинины (окорок)
250 г моцареллы
3 ст. л. тертого пармезана
2 зубчика чеснока
10 перьев шнитт-лука
по 3 веточки петрушки, базилика, майорана и кинзы
1 ч. л. молотой сладкой паприки
1 ч. л. сушеного орегано
1 маленькая веточка розмарина
соль, свежемолотый черный перец

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1



Хорошо помойте картофель и отварите в мундире в подсоленной воде до готовности. Следите, чтобы картофель не разварился. Обдайте картофель холодной водой и немного остудите.

Шаг 2



Очистите картофель и нарежьте кружками толщиной 5 мм.

Шаг 3



Свинину пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Мелко нарежьте шнитт-лук и чеснок, порубите зелень и смешайте с фаршем. Добавьте сушеный орегано, паприку, посолите и поперчите.

Шаг 4



Нарежете моцареллу кружками. Мелко порубите листочки розмарина.

Шаг 5



На дно прямоугольной формы выложите немного соуса бешамель, затем слой листов лазаньи. Снова смажьте листы соусом бешамель, выложите тонкий слой фарша, на него слой картофеля, посыпьте розмарином и положите моцареллу. Повторите слои, пока не закончатся ингредиенты. Последним слоем должны быть листы лазаньи, смазанные соусом и посыпанные пармезаном.

Шаг 6

Поставьте лазанью в духовку, разогретую до 175 °С, и запекайте 1 ч. Если верх сильно зарумянится, прикройте лазанью фольгой.

Достаньте лазанью из духовки, дайте немного остыть и подавайте.