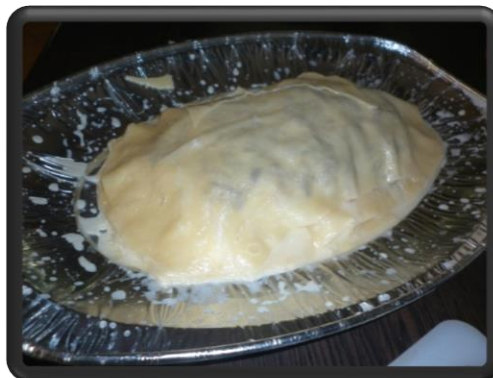


## ПРОЕКТ: «Поваренная книга ВеДеДо»

Антонова Анастасия Николаевна (мама)

Антонова Полина (1 год, 9 мес)

1. Лазанья Семейная
2. Домашнее любимое блюдо
3. Второе блюдо



Рецепт «Лазанья Семейная»

## *Ингредиенты:*

### Майонез

1. Масло подсолнечное 200 мл
2. Молоко 100 мл
3. Уксус столовый 1 ч.л.
4. Соль, специи

### Соус бешамель

1. Масло слив. 80 г
2. Молоко 500 мл
3. Мука 50 г

### Тесто

1. Яйцо 2 шт
2. Мука 350 г

### Начинка

1. Куриное филе
2. Грибы
3. Лук 1шт
4. Чеснок 3 головки
5. Сыр пармезан 100 г
6. Цуккини 1 шт
7. Масло трюфельное 10 мл (можно и без)

### *Приготовление*

Цуккини очистить от кожуры, порезать кольцами. Обмазать трюфельным маслом и оставить.

Куриное филе мелко нарезать и обжарить до полуготовности, добавить чеснок через пресс. Перемешать и снять с огня.

Грибы порезать и чуть обжарить. К грибам добавить лук и продолжать обжаривать до золотистой корочки. Смешать ингредиенты для майонеза воспользовавшись блендером и добавить к грибам. Перемешать и снять с огня.

Для соуса бешамель масло растопить, добавить молоко и просеянную муку. Все время помешивать до однородной массы, снять с огня.

Замесить тесто. Раскатать очень тонким слоем. Порезать на пласты примерно 10x15 см. В кипящую кастрюлю с водой опускать на 1-2 мин тесто и затем перекладывать в емкость с холодной водой, после чего выкладывать первым слоем.

На первый слой выложить цуккини, полить соусом, затем второй слой теста, грибы, третий слой теста, курица, снова полить соусом. Последний слой теста. Готовить в духовке при температуре 180-200С 30 мин. Достать, посыпать сыром и убрать обратно еще на 10 минут. Готовую лазанью можно посыпать мелко нарезанной кинзой и подавать на стол!

Дата приготовления 24.03.2013