

Состав:

300-350 г листов лазаньи, не требующих предварительной варки

350 г моцареллы

50-70 г сыра Бавария Блю (Bavaria Blu) или другого сыра с плесенью

70 г пармезана

100 мл сливок (10-20% жирности)

Для соуса Бешамель

130 г сливочного масла

5 ст.л. (без горки) муки

1 л молока

соль

черный молотый перец

молотый мускатный орех

Рецепт лазаньи с сыром:

Для приготовления соуса Бешамель растопить сливочное масло в кастрюле, добавить к нему муку и перемешать, понемногу влить молоко, тщательно перемешать, чтобы не образовалось комочков, посолить по вкусу, добавить мускатный орех и черный молотый перец (лучше – свежемолотый – так лазанья получится ароматнее), не прекращая помешивать, довести соус до кипения. К этому моменту соус должен загустеть*.

На крупной терке натереть сыр моцарелла, отдельно натереть пармезан, сыр Бавария Блю нарезать.

В форму для выпечки влить $\frac{1}{2}$ сливок, выложить один слой листов лазаньи, сверху обильно смазать соусом Бешамель, затем посыпать тертой моцареллой и сверху накрыть листами лазаньи, затем слои повторить. После чего вместо моцареллы положить слой сыра Бавария Блю (весь сыр Бавария Блю выкладывается в 1 слой), далее повторять слои, пока не закончится сыр моцарелла. Сверху на последний слой моцарелла выложить листы лазаньи, смазать их соусом Бешамель, полить оставшейся половиной сливок и посыпать сверху тертым пармезаном.

Выпекать лазанью с сыром в предварительно разогретой до 190 – 200 градусов духовке в течение 30-35 минут.

*Примечание:

Если соус не загустел, значит, муки было недостаточно. В этом случае следует развести в небольшой емкости 1 ст.л. муки и 1-2 ст.л. молока, тщательно перемешать, чтобы не было комочков и добавить эту смесь к соусу Бешамель, перемешать и довести до кипения.

Приятного аппетита!