



1

Разогрейте духовку до 180 °С. Шампиньоны и лук нарежьте мелким кубиком, сыр натрите на терке.

Отваривайте листы лазаньи в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты.



2

Растопите в сотейнике на маленьком огне 45 г сливочного масла, добавьте муку, хорошо перемешайте, влейте 2 стакана молока (450 мл), хорошо перемешайте, варите до загустения (если образовались комочки, пробейте блендером до однородного состояния). Добавьте мускатный орех, соль и молотый перец по вкусу.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте лук и шампиньоны до золотистого цвета 2-3 минуты, добавьте куриный фарш и обжаривайте еще 2-3 минуты, помешивая. Добавьте соль и перец по вкусу.



4

Возьмите форму для запекания и выкладывайте блюдо слоями: сперва лист лазаньи, затем фарш с грибами, соус (из шага 2) и сыр (распределите равномерно).

Повторите еще 2 раза.

Сверху уложите лист лазаньи, залейте соусом и посыпьте сыром, поставьте запекаться в духовку при 180 °С на 20 минут.



5

Подавайте лазанью порционно, украсив зеленью.

Интересно знать

Молоко – традиционный для белорусской кухни продукт. В домашней кухне молоко используется как самостоятельный напиток, так и для приготовления соусов, каш, блинов, запеканок и многого другого. Молоко «Простоквашино» пользуется высоким спросом из-за отличного вкуса и высокого качества производства.