



1
Очистите овощи. Нарежьте лук, морковь и сельдерей мелким кубиком. Натрите сыр на терке, нарежьте грудинку мелким кубиком.



2
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте грудинку 1-2 минуты, переворачивая. Переложите ее на салфетку.



3
Разогрейте духовку до 180 °С. Растопите в сковороде, где жарилась грудинка, 25 г сливочного масла с 2 ст. л. растительного. Обжаривайте овощи на сильном огне 2-3 минуты до золотистого цвета.



4
Добавьте фарш и жарьте на среднем огне ещё 2 минуты, посолите, поперчите фарш по вкусу. Влейте в сковороду томаты в с/с, добавьте 1 ч.л. сахара и тушите на слабом огне 10 минут.



5
Добавьте грудинку к фаршу с овощами, перемешайте и жарьте вместе ещё 2-3 минуты.



6
Для соуса бешамель в сотейнике растопите 25 г сливочного масла, добавьте муку, обжарьте, помешивая 20 секунд на среднем огне. Влейте молоко, уменьшите огонь и варите, постоянно помешивая, до загустения 3-4 минуты (если соус получился с комочками - протрите его через сито). Добавьте мускатный орех, посолите, поперчите и перемешайте.



7
В небольшую форму слоями выложите 2 ст. л. соуса бешамель, лист лазаньи, 1/4 фарша, снова соус бешамель и тертый сыр. Повторяйте, пока не закончатся все ингредиенты. В конце присыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке при 180 °С 25 минут.



8
Поддавайте лазанью к столу порционно или в форме для запекания.