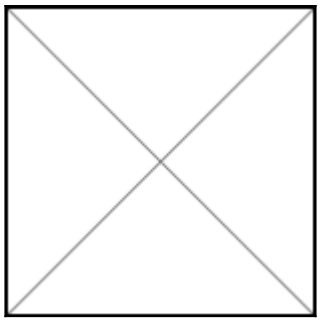

Tekst i zdjęcie: **alan89** - Kuchcik (180)

Lazania Bieluchowa

Idealna propozycja na sycący obiad.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- lasagne, lasagnette, 15 szt.
- szynka, 70 dag
- boczek , 24 dag
- cebula, 3 szt.
- ziemniak, 1 kg
- ser żółty, 1 dag
- Śmietana 18% , 330 g
- ser twarogowy chudy , 750 g
- masło, 1 szt.
- szczypiorek, 1 szt.

Sposób przygotowania:

1.Płaty lazanii gotujemy 4-7 minuty w osolonym wrzątku. Odsączamy.2.Naczynie żaroodporne o wymiarach 35x24 smarujemy oliwą i układamy 5 płatów lazanii.3.Ugotowane i utłuczone ziemniaki odstawiamy do ostygnięcia.4.Cebulę pokrojoną w drobną kostkę zeszklić na maśle.5.Chudy twaróg Bieluch, cebulę, ziemniaki dokładnie mieszamy, następnie dodajemy lekko podsmażoną, pokrojoną w kostkę lub w paski szynkę, doprawiamy pieprzem i solą do smaku.6.Na pierwszą warstwę płatów lazanii wykładamy 1/3 masy serowej, następnie kolejne płaty, masa serowa, znowu płaty, masa serowa.7.Ostatnią warstwę zalewamy sosem, posypujemy startym żółtym serem. Na serze układamy lekko podsmażony boczek.8.Naczynie żaroodporne wstawiamy do pieca o temperaturze 180 stopni i pieczemy przez ok. 45 minut do zarumienienia.9.Przed podaniem posypujemy drobno pokrojonym szczypiorkiem.Sos:50g masła Bieluch rozpuścić na patelni dodać płaską łyżkę mąki, wymieszać dokładnie, następnie dodać 330g śmietany Bieluch. Ciągle mieszając dodać pieprz i sól. Sos powinien mięć konsystencję śmietany – dodać mleka gdyby był za gęsty.