



## Lazanija

### Ingredientai

- 200 g Mocarelos sūrio
- 2 a.š Druskos
- 1 a.š Pipirų
- 70 g Svogūnų
- 800 g Maltos jautienos
- 2 Šaukštai Aliejaus
- 500 g Lazanijos lakštų
- 500 g MAGGI itališko stiliaus padažo
- 200 g Tarkuoto sūrio

### Instrukcija

1. Smulkiai supjaustykite svogūną ir kepkite įkaitintoje keptuvėje su aliejumi, kol suminkštės. Į tą pačią keptuvę suberkite faršą ir pagardinkite druska bei pipirais. Kepkite iki auksinės rudos spalvos, nuolat maišydami. Kai mėsa apkeps ir apskrus, užpilkite ją itališku pomidorų padažu ir troškinkite 10–15 minučių.
2. Į karščiui atsparų indą sluoksniais sudėkite iškepusią mėsa su padažu, mocarelą ir tarkuotą sūrį. Padažo nepagailėkite, jis turėtų apsmėpti lazanijos lakštus, o sūris suminkštėti kepant. Galima pasigaminti ir baltąjį padažą sodresniam lazanijos skoniu pasiekti.
3. Įkaitinkite orkaitę iki 180 ° C, įdėkite į ją paruoštą lazanijos indą ir kepkite apie 45 minutes.

100 Minutės

8 Porcijos

Angliavandeniai	51.76 g
Energija	633.82 kcal
Riebalai	28.25 g
Baltymai	38.48 g