Lazanija su jautiena

Ingredientai

- 2 Šaukštai Alyvuogių aliejus
- 20 g Sriuba, vištienos sultinys, konservuotas, kondensuotas
- 2 Vidutiniai Svogūnų
- 12 g Česnakų
- 1 Vidutinis Morkų
- 250 g Pomidorų
- 600 g Žalia liesa (apipjaustyta iki 0 proc. riebalų) jautiena, krūtininė be kaulų, visos rūšys
- 2 a.š Prieskoniai, malti kvapieji pipirai
- 2 Saukštai Konservuota pomidorų tyrė be druskos
- 1 a.š Prieskoniai, maltas cinamonas
- 80 g Salotų padažas, rusiškas padažas
- 200 g Makaronai, sausi, praturtinti
- 1 Puodelis Tarkuotas parmezano sūris

Instrukcija

1. Įkaitinkite orkaitę iki 175 °C ir įdėkite groteles ties jos viduriu.

2. Vidutinio dydžio puode įkaitinkite alyvuogių aliejų, sudėkite maltą jautieną ir kepkite, kol paruduos. Sudėkite svogūnus ir česnakus, tada suberkite morkas ir troškinkite 3–4 min.

3. Sudėkite smulkintus pomidorus, įpilkite karšto vandens ir MAGGI® vištienos skonio kubelius. Truputį pasūdykite, pagardinkite prieskoniais ir leiskite 15 min. troškintis ant vidutinės ugnies. Nuimkite nuo ugnies ir atidėkite į šalį, kad šiek tiek atvėstų.

4. Tuo tarpu į puodą įpilkite paruošto bešamelio padažo (apie 350 - 400 g) ir lengvai pašildykite, kad būtų šiltas sluoksniavimui.

5. Į kepimo indo dugną įpilkite kelis šaukštus Bešamelio padažo, sudėkite eilę lazanijos lakštų ir įdėkite 1/3 maltos mėsos. Uždėkite dar vieną sluoksnį lazanijos lakštų ir tą patį padarykite su įdaru.

6. Likusį Bešamelio padažą supilkite ant lazanijos lakštų, kad padengtų viršų. Pabarstykite parmezanu ir kepkite įkaitintoje orkaitėje 30 min. Arba kol viršus taps auksinės spalvos.

Angliavandeniai	21.48 g
Energija	242.78 kcal
Riebalai	9.12 g
Baltymai	19.19 g

10