Запеканка "лазанья из макарон"

Автор: Нина Минина-Россинская Лазанья из макарон - это разновидность ленивой лазаньи. Мясной фарш и томатный соус используйте по своему вкусу, макаронные изделия желательны твердых сортов и сыр желательно тоже твердых сортов, но сгодится и полутвердый. Ароматные травы - базилик, орегано или смесь "сухие итальянские травы". Подготовьте ингредиенты по списку: макароны - 250-300 г мясной фарш - 500 г лук - 1-2 головки; томатный соус - 3-4 ст. ложки молоко - 500 мл сливочное масло - 2-2,5 ст. ложки мука - 1,5-2 ст. ложки сыр - около 100 г сливковое масло - для жарки сухие ароматные травы - по вкусу соль - по вкусу. Для приготовления мясного соуса сначала обжарьте на оливковом масле нашинкованный лук, посолите. Добавьте мясной фарш, специи и потушите. Перемешайте фарш с томатным соусом и тушите до готовности. Для белого соуса сначала обжарьте муку на сливочном масле. Затем порциями вливайте молоко при помешивании, по вкусу добавьте соль и молотый мускатный орех. Варите до закипания и загустения при помешивании. Сыр натрите или нарежьте тонкими ломтиками. Макаронные изделия сварите до готовности или полуготовности. Подготовьте форму смажьте маслом. Я проложила бока формы фольгой, потому что предполагала, что лазанья получится немного выше, чем форма... Соберите лазанью слоями, например, так: макароны, сыр, белый соус, фарш, макароны, сыр, белый соус, фарш, макароны, белый соус, сыр. Запеките лазанью в духовке при 180-200 градусах около часа. Лазанья из макарон готова. Приятного аппетита!

