

Блинная лазанья



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (5-х человек)

- Протертые томаты по-домашнему 700g 200 г
- **Ингредиенты**
 - Большая луковица 1
 - Луковица 1 шт.
 - Масло для жарки по вкусу
 - Панировочные сухари по вкусу
 - Перец по вкусу
 - Порция блинов
 - Соль по вкусу
 - Сыр 200 г
 - Фарш 500 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Готовим порцию блинов по базовому рецепту.
2. В глубокой сковороде в оливковом масле обжариваем 1 мелко порезанную луковицу, добавляем 500 г говяжьего фарша и 200 г **Протертые Томаты По-домашнему Roti** и тушим до готовности мяса примерно 10 минут, регулярно перемешивая. Солим и перчим по вкусу.
3. Выкладываем ингредиенты лазаньи: двойной слой блинов, сверху треть фарша, посыпаем тертым сыром, повторяем слои три раза. Верхний слой - фарш и сыр. Присыпаем тремя столовыми ложками панировочных сухарей и отправляем в хорошо разогретую духовку на 10-15 минут. Все ингредиенты в блюде уже готовы, но нам нужно получить красивую сырную корочку.