



Ингредиенты

1. соус Торчин® «Чесночный» — 200 г;
2. соус Торчин® «Сацебели» — 200 г;
3. вода — 100 мл;
4. тесто для лазаньи — 200 г;
5. фарш из телятины — 400 г;
6. репчатый лук — 1 шт.;
7. морковь — 1 шт.;
8. кукуруза (с/м) — 80 г;
9. зеленый горошек — 50 г;
10. сыр (моцарелла) — 200 г;
11. базилик — 10 г;
12. соль, перец — по вкусу.
13. Для теста:
14. пшеничная мука — 400 г;
15. куриные яйца — 3 шт.;
16. куриные яйца (желтки) — 3 шт.;
17. майонез Торчин® «Европейский» — 50 г;
18. соль — 5 г.

Рецепт

1. Подготовить все необходимые ингредиенты.
2. Лук, морковь нарезать кубиками и поджарить с фаршем.
3. Добавить 150 г соуса «Сацебели» и воду. Протушить 1 минуту и смешать с 1/3 тертого сыра.
4. Кукурузу и зеленый горошек соединить с чесночным соусом и смешать с 1/3 тертого сыра.
5. Приготовить тесто: муку просеять и смешать с солью; добавить желтки и яйца и замесить тесто. Вымешивать на протяжении 10 минут. Добавить майонез, вымешать еще 3 минуты. Замотать в пленку и поместить в холод на 1 час.
6. Раскатать тесто толщиной в 3—4 мм и порезать его на кусочки.
7. В форму для выпекания выложить первым слоем фарш и накрыть слоем теста. Следующим слоем выложить овощи с чесночным соусом, далее опять накрыть слоем теста.
8. После смазать соусом «Сацебели» и посыпать 1/3 частью сыра. Накрыть фольгой и запекать на протяжении 30 минут при температуре 170 градусов. Затем снять фольгу и

запекать еще 10 минут при 200 градусах.

9. При подаче добавить базилик. Приятного аппетита!

Ссылка на рецепт: <https://www.torchyn.ua/ru/recipes/single-photo/lazanya-s-telyatinoj>