

Lazania

**BUCZO007**CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczeni rzymskiej 40 dag**ząbki czosku** 3**PUSZKA POMIDORÓW****oregano****łyżka oliwy****jaja** 2**bazylia świeża****lazanii** 50 dag**łyżki masła** 2**tłuszcz do formy****sól, pieprz****twaróg** 25 dag**parmezan** 5 dag**ser ricotta** 25 dag

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczeń pokroić w dość cienkie plastry. Czosnek obrać, pokroić w plasterki. Pomidory podgrzać w garnku. Dodać 1/2 czosnku, oregano, sól i pieprz. Chwilę dusić, aby sos odparował i zgęstniał. Ricottę wymieszać z twarogiem, jajkami, 1/2 parmezanu. Przyprawić solą i gałką. Bazylię umyć, osuszyć, pokroić w paski i wymieszać z masą serową. Formę do zapiekania natłuścić, na dnie położyć 2-3 płyty lazanii i układać na nich kolejno warstwami: plastry pieczeni, sos pomidorowy, masę serową i płyty lazanii. Czynności powtarzać, aż do wyczerpania składników. Wierzch posypać resztą parmezanu i ułożyć kawałki zimnego masła. Piec 40 minut w temp. 200°C.

