لازانيا اللحم

المقادير:

- كيلو ونصف من اللحم المفروم
- ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم
- مرطبان (800 غرام) من صلصلة المعكرونة بنكهة السجق
- 200 غرام صلصة البندورة
- ملعقة صغيرة من الاوريغانو
- ملعقة صغيرة زيت زيتون
- بصلة صغيرة مفرومة
- 200 غرام جبنة موزيريلا مبروشة
- 200 غرام جبنة بروفولون مبروشة
- 420 غرام جبنة ريكوتا
- 2 بيضة
- ربع كوب حليب
- نصف ملعقة
- 9 قطع من معكرونة اللازانيا
- ربع كوب جبنة بارميزان مبروشة

طريقة التحضير:

1. تسخين الفرن على 190 درجة مئوية.
2. يوضع اللحم المفروم ومسحوق الثوم والاوريغانو في المقلاة على النار حتى الإحمرار.
3. يوضع زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على النار ويضاف اليه البصل والثوم ويقلّبان الى ان يحمر اللون.
4. تضاف صلصلة المعكرونة بنكة السجق وصلصة البندورة والاورغانو واللحم وتخلط جميع المكونات وتبقى على نارهادئة لمدة 15 دقيقة حتى 20 دقيقة.
5. تخفق جبنة الموزيريلا والبروفولون في وعاء.
6. في وعاء اخر، تخفق جبنة الريكوتا والبيض والحليب والاوريغانو.
7. توضع معكرونة لازانيا في مقلاة للخبز وتغمر بالصلصة ثم بخليط جبنة الريكوتا ومن بعدها ترشّ خلطة جبنة الموزيريلا والبروفولون.
8. يعادة تكرير الطبقات وفي النهاية تضاف جبنة البارميزان على

الوجه.

9. تغلف اللازانيا وتخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة وثم تخبز لمدة ربع ساعة من دون تغليف.

ألف صحة!