

Татсан махтай Лазани

Орц

- 4 хүний порц
- • 125 гр Пармесан бяслаг (Америк дэлгүүрт нунтаг нь 2000₮ гэсэн)
 - 1 Сонгино
 - 2-3 хумс сармис
 - 2 хоолны халбага оливын тос
 - 600 гр гахй үхрийн холимог татсан мах
 - 1 хоолны халбага итали хоол амтлагч
 - 2 хоолны халбага лаазалсан улаан лооль
 - Давс
 - Перец
 - Нунтаг амтат чинжүү
 - Элсэн чихэр
 - 500 g жижиг улаан лооль
 - 500 ml тунгалаг шөл
 - 30 гр цөцгийн тос
 - 30 гр гурил
 - 150 гр цөцгий
 - 125 гр Моцарелла бяслаг
 - 6 Лазани гоймон (Жайма орлуулж болно)
 - Хэв тослох тос

Заавар

- 1. Пармесан бяслагаа үрнэ. Нунтаг бол ок. Сонгино сармисаа жижиглэн хэрчинэ. Хайруулын тавагаа халааж тосоо хийж татсан махаа сонгио сармис болон итали ногооны нунтагаа хийж шарна. Жижиг улаан лоолиудаа, 150 мл тунгалаг шөлөө нэмж хийгээд зөөлөн галаар 8 минут буцалгана. Энэ хооронд өөр нэг саванд тос хийж халаагаад гурилаа хийж хуурна. Мөн дээрээс нь бага багаар цөцгий болон үлдсэн 350 мл шөлөө хийж хутгана. Давс, перец болон бага зэрэг элсэн чихэр хийнэ.
- 2. Моцарелла бяслагаа нимгэн зүснэ. Шарах шүүгээнд зориулсан тэгш өнцөгтэй саванд сая бэлдсэн соуснаасаа бага зэрэг хийгээд лазани гоймонгоо нэг эгнээ, махан таташаа нэг эгнээ, 75 гр пармесан бяслагаа нэг эгнээ гэх мэт сольбож тавьна. Хамгийн дээд эгнээнд нимгэн зүссэн Моцарелла бяслагаа тавиад 175 хэм шарах шүүгэнд 40_45 минут шарна. Халуун дээр нь таваглан олгоно.
- Ингээд таны татсан махтай Лазани бэлэн боллоо.

