

Лазанья куриная

Категория: Вторые блюда | Кухня: Не указано | Время: 35 мин | Сложность: средне

Описание

4 порции. На вырезке пометка IV/06.

Ингредиенты

- сливочное масло — 2.00 ст. л.
- мука — 3.00 ст. л.
- куриный бульон — 500.00 мл
- сливки — 150.00 мл
- соль
- перец
- пласты для лазаньи — 250.00 г
- лук репчатый — 2.00 шт.
- оливковое масло — 1.00 ст. л.
- чеснок — 2.00 зубчик
- шпинат — 300.00 г
- филе куриных грудок — 500.00 г
- сливочное масло — 2.00 ст. л.
- томаты — 300.00 г
- сыр грюйер — 100.00 г

Приготовление

- В кастрюле распустить 2 ст. л. сливочного масла, обжарить муку, добавить куриный бульон, сливки, соль и перец; прогревать соус, помешивая, 5 минут.
- Пласты для лазаньи отварить до полуготовности и обсушить.
- Измельченный лук обжарить на оливковом масле, добавить толченый чеснок и отварной шпинат, перемешать и жарить пару минут.
- Филе куриных грудок мелко нарезать, посолить и слегка обжарить на 2 ст. л. сливочного масла.
- В форму налить немного соуса, выложить слой пасты, слой измельченных томатов, слой шпината, слой куриной начинки и снова пласт теста.
- Продолжать чередовать слои в том же порядке, посыпая пласты тертым сыром грюйер и поливая соусом.
- Поставить форму в разогретую до 180 °C духовку на 30 минут.

Теги

#сытное блюдо

Рецепт из "Книги рецептов" | Автор: Ксюша | 27.10.2026