



Antienos lazanija



Gaminimas

. Paruoškite Bešamelio padažą: Pakaitinkite pieną kartu su prieskoniais ir jį atidėkite 10–15 minučių. Miltus pakepinkite svieste ir plona srovele, nuolat maišydami pilkite pieną į miltų ir sviesto mišinį. Kaitinkite, kol užvirs ir virkite apie 5 minutes. Baigiant virti įberkite druskos. 2. Iškepkite antieną vadovaudamiesi instrukcija ant pakuotės. Paruoštą antieną smulkiai supjaustykite ir sumaišykite su bešmelio padažu. 3. Dėliokite sluoksnius: dėkite makaronų lakštus lazanijai, tuomet šiek tiek antienos su padažu ir šiek tiek sūrio. Vėl dėkite lazanijos lakštus ir šiek tiek sūrio. Taip sluoksniuokite ir viską užbaikite lazanijos lakštais, ant viršaus sudėliokite supjaustytus pomidorus ir užberkite daug sūrio. 4. Kepkite apie 50 min -1 val, 170 laipsnių. Už receptą dėkojame "Gaminame ir mėgaujamės". Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me Antienos file marinuotos prieskoniuose
	Bešamelio padažui:
40 g	sviesto
40 g	miltų
500 ml	pieno
žiupsnelis	druskos
pagal poreikį	trinto muskato riešuto
200-300 g	sūrių mišinio: mocarelos, čederio, kietojo sūrio
2-3	pomidorų
keletos	Makaronų lakštų lazanijai