

# Lasagna de pasare

## Lasagna de pasare

### Ingrediente :

9 foi lasagna, 350 g piept de pui sau de curcan taiat cuburi, 100 g ciuperci Champignon taiate felii, 1 ceapa rosie taiata fin, 1 catel usturoi zdrobit, 150 ml vin rosu dizolvat in 100 ml apa (sau 250 ml supa de legume), 250 ml suc de rosii, 1 lingura de zahar.

Pentru sos: 75 g unt, 50 g faina, 1 ou, 600 ml lapte, 75 g parmezan, sare si piper

### Preparare :

Se prajesc timp de 3-4 minute la foc mic, in ulei, ceapa si usturoiul. Se adauga ciupercile si puiul/curcanul se lasa sa se fiarba inca 3-4 minute. Se pune vinul/supa si se mai lasa sa fiarba inca 5 minute. Se adauga sosul de rosii si zaharul si se fierbe pina cind carnea este fiarta. In alta cratita, se topeste untul la foc mic, se adauga faina si se amesteca un minut. Se ia de pe foc si se toarna incet laptele. Se amesteca bine si apoi se pune din nou pe foc pina cind se ingroasa usor. Se lasa sa se raceasca complet si apoi se adauga oul batut, jumatate din cantitatea de parmezan, sare si piper dupa gust. Se pregatesc foile de lasagna dupa indicatiile de pe cutie. Se unge o forma termorezistenta cu unt si se aseaza in ea trei foi de lasagna, cu marginile putin suprapuse, sa nu se scurga sosul printre ele. Se intinde deasupra jumatate din amestecul de carne, apoi se aseaza inca 3 foi de lasagna. Se intinde restul de amestec de carne si se aseaza ultimele trei foi de lasagna, peste care se intinde sosul bechamel. Se presara restul de parmezan si se da la cuptorul incins la 170 grade Celsius pe gratarul del mai de jos pentru 30-40 de minute, pina cind

parmezanul se rumeneste.