

## Classic Lasagna - классическая лазанья

### Рецепт на английском языке

#### Ingredients:

300 g lasagna noodles, uncooked  
200 g ground beef  
200 g ground Italian pork sausage  
1 onion, diced  
1 clove garlic, minced  
200 can Italian-seasoned stewed tomatoes  
350 g cans tomato paste  
2 tbsp Italian seasoning  
3 cup ricotta cheese  
1/2 cup grated Parmesan cheese  
2 eggs, beaten  
2 tbsp dried parsley  
salt and pepper to taste  
450 g shredded mozzarella cheese

#### Method:

Cook noodles according to package directions; drain. Meanwhile, in a skillet over medium heat, brown beef, sausage and onion; drain. Add garlic, undrained tomatoes, tomato paste and Italian seasoning; simmer for about 10 minutes. In a large bowl, blend together ricotta and Parmesan cheeses, eggs and seasonings. Spread 1/2 cup of beef mixture in a lightly greased deep baking pan. Layer as follows: 1/3 each of noodles, cheese mixture, beef mixture and mozzarella cheese. Repeat layers, ending with mozzarella. Cover with aluminum foil. Bake at 175 degrees for 45 minutes to one hour. Let stand for 10 minutes before slicing.

### Рецепт на русском языке

#### Ингредиенты:

300 г лапши лазанья, 200 г говяжьего фарша  
200 г прокрученной на мясорубке свиной колбасы  
1 луковица, нарезанная кубиками  
1 зубчик чеснока, измельчить  
200 г итальянских помидоров в собственном соку  
350 г томатной пасты  
2 ст.л. итальянской приправы  
3 стакана сыра рикотта  
1/2 стакана тертого сыра Пармезан  
2 яйца, взбитые  
2 ст.л. сушеной петрушки  
соль и перец по вкусу  
450 г тертого сыра моцарелла

#### Приготовление:

Приготовьте лапшу согласно инструкции на упаковке, откиньте. Между тем, в сковороде на среднем огне поджарьте говяжий фарш, колбасный фарш и лук; подсушите. Добавьте чеснок, помидоры в собственном соку, томатную пасту и итальянскую приправу; тушите на медленном огне примерно 10 минут. В большой миске смешайте вместе сыр рикотту и пармезан, взбитые яйца, петрушку, соль и перец. В слегка смазанную глубокую форму для запекания выложите примерно полстакана смеси фарша. Затем положите 1/3 лапши, смесь сыров, смесь фарша, сыр моцарелла. Повторяйте укладывать эти слои, заканчивая моцареллой. Накройте алюминиевой фольгой. Выпекайте в духовке при температуре 175 градусов примерно 45 минут - час. Дайте постоять в течение 10 минут до нарезки.