

# < 라자니아 + 마늘빵 >

- <sup>(500g)</sup> 다진 고기 큰 냄비에 넣고 70도 70도 삶는다
- 고기 냄비에 ~~물~~ ~~(1 1/2 c)~~ ~~넣어~~ ~~끓인다~~ + 스파게티 소스 넣어 끓인다 (3 cups)
- 물 끓인다 이 넣고. ~~끓이면~~ skinner (9 pieces) 넣어 끓인다

• 볼에 cottage cheese ~~1 1/2 c~~ (1 3/4 c)

• 볼에 mozzarella cheese (~~2 cups~~ 1 cup) 슬라이스 한다 길게.

→ 볼에 mix 해서

파마산 치즈 (1/2 cup)  
달걀 (2개)  
파슬리 파우더 (1/4 cup)  
소금 (1/2 teaspoon)  
후추 (1/4 teaspoon)

Mix.

• 직사각형 유리 팬에 고기 끓인거 얹게 뽕는다

그위에 skinner 깎다 3줄

그위에 고기 소스 + 치즈 Mix 해서 골고루 + skinner

그위에

"

"

"

마지막 skinner 위에 mozzarella cheese (1 cup) 슬라이스  
부려 (끓인다) oven에 넣고 350° 45분

• 꺼내서 10분만 쉴어 먹음 + with 마늘빵이랑.

마지막에  
은박지 덮는다