

LAZANIA

czas : 90 minut

porcji: 6

poziom: średni



Składniki:

Sos bolognese:

- 800 g mięsa mielonego
- 180 g koncentratu pomidorowego
- Woda – ok. 500 ml
- Cebula
- 2 ząbki czosnku

Sos beszamelowy:

- 2 łyżki masła
- 3 łyżki mąki pszennej
- 500 ml mleka

Ponad to:

- Ser żółty potarty – ilość wg uznania
- Olej rzepakowy
- Makaron typu lasania – ja potrzebowałam 12 płatów (3 warstwy)
- Sól, pieprz, bazylia, oregano, gałka muskatołowa

Płaty makaronu gotujemy przez 2 minuty w dużej ilości wody lekko osolonej, z olejem. Następnie układamy na talerz – uważaj żeby płaty makaronu się nie posklejały.

Sos bolognese: Rozgrzej łyżeczkę oleju i wrzuć na patelnię mięso. Smaż aż straci swój różowy kolor. Cebulę pokrój w grubą kostkę, a czosnek przeciśnij przez praskę. Dodaj do mięsa i chwilę smaż. Koncentrat pomidorowy rozmieszaj z 500 ml wody, następnie zalej sosem mięso i duś, aż lekko odparuje. Przypraw bazylią, oregano, solą i pieprzem.

Sos beszamelowy: W garnku rozpuść masło i dodaj mąkę. Dokładnie wymieszaj i lekko upraż. Następnie dodaj mleko i gotuj, aż sos zgęstnieje. Przypraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Naczynie żaroodporne posmaruj delikatnie olejem. Wyłóż dno makaronem (u mnie każda warstwa to 4 płaty makaronu) i przykryj sosem beszamelowym. Na to wyłóż połowę mięsa, posyp żółtym serem. Postępuj identycznie z drugą warstwą. Całość przykryj makaronem i zalej sosem beszamelowy. Piecz 30 minut w 180 stopniach, opcja grzałka górna i dolna. Na 10 minut przed końcem posyp wierzch żółtym serem.

Smacznego.

CookingTwins