TANIEGOTOWANIE.com

Lazania

Kuchnia: włoska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- mięso wieprzowe - 40 dag
- cebula - 3 szt
- czosnek - 2 ząbki
- olej - 1/2 szklanki
- sok pomidorowy - 1 l
- żółty ser - 30-40 dag
- bazylia
- oregano
- sól
- pieprz
- sos beszamelowy
- mleko - ok. 600ml
- masło - 3 łyżki
- mąka - 3-4 łyżki czubate
- gałka muszkatułowa - 1 łyżeczka
- makaron - 1 opakowanie

Opis przygotowania:

Do garnka wrzucić olej,posiekaną cebulę, mięso,wyciśnięty czosnek,1/2 soku pomidorowego, sól, pieprz, bazylię,oregano,tymianek.Przypraw tyle aby to wszystko było pikantne wg. własnego smaku i gustu.Przykryć i zostawić na małym ogniu ok. 20 min.
Osobno w drugim garnku roztopić masło dodać mąkę, i mieszać trzepaczką , gdy się dobrze połączy wlewać porcjami zimne mleko rozprowadzają nadal trzepaczką .Konsystencja sosu musi być gęsta,ale lejąca. Posolić do smaku ,wsypać gałkę i trochę pieprzu.Ser zetrzeć na grubych oczkach.
Blaszkę posmarować olejem mam taką 24/36cm. układać płaty makaronu (nie ważne jest czy makaron jest do uprzedniego gotowania w tym przepisie będzie super mieciutki) .
Na makaron wyłożyć 1/2 mięsa ,posypać 1/2 sera i polać 1/2 sosu i 1/2 pozostałego soku .
Wszystko powtórzyć więc tak makaron, mięso , ser, sos i reszta soku. Przykryć folią aluminiową i do piekarnika 220 stopni na 50 min.Ja robię tylk dwie warstwy i to wystarcz makaron mam na dwa razy. Folię posmarowac olejem , aby się nie przyklejała.
Lasagna jest bardzo dobra , i dobrze się kroi gdy po upływie 50 min. wyłączymy piec i pozostanie w piekarniku. SMACZNEGO.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!