



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 muskatułowa - 1 łyżeczka
- makaron - 1 opakowanie

Opis przygotowania:

Do garnka wrzucić olej, posiekaną cebulę, mięso, wyciśnięty czosnek, 1/2 soku pomidorowego, sól, pieprz, bazylie, 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 rozprowadzając 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 płyty makaronu (nie ważne jest czy makaron jest do uprzedniego gotowania w tym przepisie będzie super miętutki).

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 tylko dwie warstwy i to wystarczy makaron mam na dwa razy. Folię posmarować 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!