

Lasagna z sosem bolońskim i pieczarkami



Autor: **Elifia**
Przepisów: **51** Ocena: **4376**

   
5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 30 dag gotowanego makaronu lasagna
- 25 dag pieczarek
- 10 dag startego sera cheddar
- 2 łyżki startego parmezanu
- 3 łyżki oleju
- 1 1/2 łyżki masła
- sól, pieprz
- SOS BOLOŃSKI:
 - 25 dag mielonej wołowiny
 - 5 dag wędzonego boczku
 - 1 cebula
 - 1 marchew
 - 1 łodyga selera naciowego
 - 30 dag pomidorów
 - 1/2 szklanki czerwonego wina wtrawnego
 - 3/4 szklanki bulionu (może być z kostki)
 - 2 łyżki oleju
 - po 1 łyżce suszonego tymianku, bazylii i estragonu
 - sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować sos: cebulę i marchew obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę. Seler oczyścić, opłukać, drobno pokroić.
- 2 Boczek pokroić w kostkę lub w paseczki i wraz z warzywami podsmażyć na oleju. Kiedy boczek się zrumieni, dodać wołowinę i smażyć do chwili, aż mięso zmieni kolor. Następnie wlać wino oraz bulion i stale mieszając, gotować.
- 3 Gdy płyn wyparuje, dodać sparzone, obrane ze skórki i pokrojone pomidory, sól, pieprz i zioła. Dusić 1 godzinę na wolnym ogniu, mieszając od czasu do czasu.
- 4 Pieczarki umyć, pokroić na plasterki, przesmażyć na 2 łyżkach oleju. W wodzie z dodatkiem 1 łyżki oleju ugotować makaron na półmiętko.

- 5 Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i układać w nim warstwami na przemian: makaron, sos boloński, cheddar i pieczarki. Wierzchnią warstwę makaronu posypać paroma wiórkami masła oraz parmezanem. Potrawę zapiekać w temperaturze 180°C przez około 20 minutek:)) RADA: Na naszym rynku pojawiły się dwa rodzaje lasagne: jedna, którą trzeba ugotować przed zapiekaniem, druga nie wymagając gotowania <więc wasz wybór:) Życzę smacznego!!

Twoje notatki do przepisu: