

lasagne

Autor: **Ewiatan**Przepisów: **6** Ocena: **56**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- mięso mielone, około 1 kg
- pieczarki, 0,5 kg
- czosnek, 5 ząbków
- sos meksykański "pudliszki", słoik
- koncentrat pomidorowy, słoiczek
- bulion z kostki rosółowej, 600 ml
- śmietana 18 %, 200 ml
- mąka ziemniaczana, 4 łyżki
- ser żółty, 0,5 kg
- makaron
- cebula, 2-3 sztuki
- masło, 1/3 kostki
- papryka, bazylija, pieprz, sól, oregano

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na oleju, dodać mięso mielone i poddusić.
- 2 Do mięsa dodać pokrojone w plasterki pieczarki i czosnek. Dusić kilka minut . Następnie dodać sos meksykański, koncentrat pomidorowy i przyprawy. Wszystkie składniki poddusić 2-3 minuty.
- 3 Sos beszamelowy: Rozpuścić masło w rondelku, dodać mąkę powstanie zasmażka, następnie do zasmażki wlać bulion połączony ze śmietaną. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podczas przygotowania sosu beszamelowego należy bardzo dokładnie wymieszać podczas łączenia zasmażkę z bulionem tak aby nie powstały grudy.
- 4 Na dno naczynia żaroodpornego wyłożyć kolejno: sos beszamelowy, makaron, sos, mięso, starty na grubych oczkach żółty ser i tak postępujemy aż do wyczerpania składników.
- 5 Kończymy makaronem , sosem i grubą warstwą sera. Pieczemy około 50 min. po 30 minutach przykrywamy wierzch folią aluminiową.

Twoje notatki do przepisu: