

## Lasagne



### BERYS18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron lasagne</b>	8 płatów
<b>pomidory krojone z puszki</b>	1 szt
<b>musztarda</b>	1 łyżka
<b>śmietana</b>	1 łyżka
<b>mięso mielone</b>	50 dag
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>ser żółty</b>	10 (tarty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszamy mięso z musztardą, pieprzem i solą. Na patelni podsmażamy cebulę i czosnek, dodajemy mięso i chwilę smażyliśmy mieszając. Wlewamy pomidory z puszki. Do puszki wlewamy wodę i śmietane, mieszamy i wlewamy do mięsa. Solimy i pieprzymy wg uznania. Na blaszce układamy płaty lasagne, na to warstwę mięsa, jeszcze raz płaty lasagne, mięso i ser żółty. wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na około 40 minut