

## Lasagne z sezonową sałatą z oliwą z oliwek



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>makaron lasagne</b>	12 płatów
<b>cebula czerwona</b>	1 szt
<b>marchew karotka</b>	2 szt
<b>seler naciowy</b>	2 łodygi
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>Mięso mielone wieprzowe/wołowe</b>	500 g
<b>pulpa pomidorowa</b>	500 ml
<b>czerwone wino (opcjonalnie)</b>	100 ml
<b>ser parmezan</b>	100 g
<b>olej rzepakowy</b>	3 łyżki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku
<b>beszamel</b>	
<b>masło 82%</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	3 łyżki (kopiaste)
<b>mleko 2%</b>	500 ml
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku

<b>Sałata</b>	
<b>rukola</b>	150 g
<b>roszponka</b>	150 g
<b>pomidory cherry</b>	200 g
<b>Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat</b>	1 opakowanie

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę posiekać w kostkę, czosnek przecisnąć przez praskę. Seler naciowy pokroić w drobną kostkę, a marchew zatrzeć na tarce. W dużym rondlu rozgrzać tłuszcz, zeszklić cebulę, dodać czosnek, seler i marchew i przesmażyć.
- KROK 2 Na patelni na łyżce oliwy partiami obsmażać mięso mielone i przekładać do warzyw. Wymieszać, wlać wino i pogotować przez chwilę na większym ogniu. Następnie zmniejszyć ogień, dodać pomidory i powoli dusić, od czasu do czasu mieszając. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 3 Następnie przygotować beszamel – w garnuszku rozpuścić masło, dodać mąkę i energicznie wymieszać. Do mieszanki stopniowo wlewać mleko, cały czas mieszając, by gęstniejący sos był elastyczny i gładki. Doprawić do smaku solą, pieprzem białym i gałką muskatołową.
- KROK 4 Przygotować naczynie żaroodporne – formę wysmarować odrobiną masła, a następnie cienką powłoką beszamelu. Ułożyć płyty makaronu, sos boloński i beszamel. Czynność powtórzyć, a wierzchnią warstwę beszamelu obficie posypać tartym Parmezanem.
- KROK 5 Lasagne zapiekać około 45 minut w nagrzanym do 180 stopni piekarniku (po 30 minutach przykryć folią aluminiową, by wierzch lasagne nie spiekł się). Lasagne podawać z mixem rukoli, roszponki i pomidorków cherry skropionych Sosem sałatkowym francuskim Prymat.