

Lasange

MAŁGORZATA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron lasange 1 op.

sos beszamelowy

sos pomidorowo-mięsny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wysmarować dno formy żaroodpornej sosem beszamelowym. Położyć płaty lasange. Polać je sosem beszamelowym. Polać je sosem pomidorowo-mięsny. Posypać pokrojoną mozaerllą. Ułożyć kolejną warstw płatów lasange i znów polać beszamelem i sosem pomidorowo-mięsny. Czynność powtarzać, aż do wyczerpania składników. Ostatnie płaty polać beszamelem, posypać tartym parmezanem i obłożyć płatkami masła.

Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200°C na ok. 30 min.