

Lazania po bolońsku



JULKATOME CZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

| | |
|------------------------|---------------|
| makaron lasagne | 500 g |
| ząbki czosnku | 4 szt |
| cebula | 2 szt |
| olej | 6 łyżek |
| mięso mielone | 80 dag |
| sos boloński | 2 duże stoiki |
| sól i pieprz | do smaku |
| oregano | 1 łyżeczka |
| bazylia | 1 łyżeczka |
| ser żółty | 20 dag |

Beszamel

| | |
|--|----------|
| masło | 4 łyżki |
| mąka pszenna | 4 łyżki |
| mleko 3,2% | 0,5 l |
| sól i pieprz | do smaku |
| Gałka muszkatołowa mielona Prymat | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Czosnek i cebule obrać posiekać, zeszklić na 6 łyżkach oleju, dodać mięso i smażyć 10-15 min.
- KROK 2 Do mięsa dodać sos boloński. Doprawić solą, pieprzem, oregano, i bazylią.
- KROK 3 Beszamel: masło rozpuścić w rondelku, oprószyć mąką i podgrzać, mieszając często łyżką.
- KROK 4 Zdjąć garnek z ognia i dolać zimne mleko, stale mieszając. Gotować na małym ogniu około . 5 min, aż do zgęstnienia, stale mieszając. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.
- KROK 5 Płaty makaronu lekko obgotować w osolonym wrzątku, z dodatkiem łyżki oleju.Przelać zimną wodą i ułożyć na blacie jeden płat obok drugiego, aby się nie skłjały.
- KROK 6 Na dno naczynia żaroodpornego wylać odrobinę beszamelu, ułożyć płaty makaronu, sos mięsny, beszamel i tarty ser
- KROK 7 Przykryć płatem makaronu, następnie warstwę sosu , beszamelu i sera i tak aż do wyczerpania składników.
- KROK 8 Ostatnią warstwę makaronu przykryć sosem beszamelowym i posypać obficie żółtym serem. Zapiekać 35-40 min w temp. 180 C . Lazanię podawać pokrojoną w kwadraty