

## Zupa lasagne



### JAGÓDKA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>mięso mielone wołowe</b>	500 g
<b>bulion wołowy</b>	400 ml
<b>makaron</b>	250 g (tripoline) *
<b>passata pomidorowa</b>	500 ml
<b>koncentrat pomidorowy</b>	140 g
<b>marchew</b>	1
<b>pasta paprykowa</b>	1/2 łyżeczki (ostra)
<b>ser grana padano</b>	2 łyżki
<b>cebula</b>	1
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>majeranek</b>	1/2 łyżeczki
<b>oregano</b>	1/2 łyżeczki
<b>tymianek</b>	1/2 łyżeczki
<b>bazylia świeża</b>	3 łyżki (posiekanej)
<b>cukier</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól i pieprz</b>	

### Dodatkowo

<b>ser grana padano</b>	150 g
<b>mozarella</b>	125 g

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy i drobno siekamy. W garnku rozgrzewamy oliwę, dodajemy cebulę i smażymy na małym ogniu. W międzyczasie obieramy czosnek i miażdżymy. Kiedy cebulka się zeszkli dodajemy czosnek i mięso mielone. Podsmażamy mieszając, do momentu aż mięso zmieni kolor. Następnie dodajemy startą na drobnych oczkach marchew, passatę pomidorową, koncentrat i bulion.

Dodajemy pozostałe składniki i wszystkie przyprawy.

Mieszamy i gotujemy na małym ogniu około 20 minut. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu. Pamiętajmy, aby makaron był ugotowany al'dente. Ugotowany makaron kroimy na mniejsze kawałki i dodajemy do zupy, mieszamy. Mozzarellę i parmezan ścieramy na tarce. Zupę nalewamy do miseczek, wierzch posypujemy startym serem mozzarella i grana padano. Podajemy udekorowane bazylią.

Buon appetito !

### Notes

\* można zastąpić makaronem lasagne

\*\* można zastąpić chilli, pieprzem cayenne - oczywiście w innych proporcjach