

## Lasagne z pomidorami



**BEATA82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**12 - 16 płatów makaronu lasagne 500 g mielonego mięsa wieprzowo - wołowego  
8 pomidorów bez skórek (mogą być z puszki) 2 cebul**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule drobno posiekać, zeszklić na oleju. Dodać mięso mielone, przeciśnięty przez praskę czosnek, po dużej szczypcie soli i pieprzu oraz suszonych ziół. Smażyć na dużym ogniu przez ok. 5 minut, ciągle mieszając. Następnie dodać posiekane pomidory. Dusić razem kolejne 5 minut. W dużym rondlu rozpuścić masło, dodać mąkę i chwilę razem smażyć. Zdjąć z palnika, wlać mleko i dokładnie rozmieszać. Postawić na ogniu i podgrzewać do zagotowania, cały czas mieszając. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Nieco wystudzić, a następnie wbić jajko i dokładnie wymieszać.

Ser zetrzeć na tarce. Płaty makaronu gotować przez 3 - 4 minuty we wrzątku z odrobiną oleju, następnie odsączyć i przelać zimną wodą.

Formę do zapiekanek wysmarować margaryną, ułożyć na niej płaty ciasta. Na makaronie rozłożyć połowę mielonego mięsa, a na nim 1/3 sosu beszamel. Posypać 1/3 tartego sera. Następnie ułożyć kolejne płaty makaronu i kolejno warstwy mięsa, sosu i sera. Na nich powinny znaleźć się płaty makaronu, polane resztą sosu beszamelowego i posypane serem. Zapiekać ok. 40 minut w temperaturze 180 stopni. Przed podaniem odczekać ok. 5 minut po wyjęciu z piekarnika, aby lasagne dobrze się kroiła.