

Lasagne z cielęciną



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

opakowanie makaronu lasagne	1
cielęcina	50 dag
żółty ser	25 dag
śmietana 22%	500 ml
sól	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielic i podsmażyć na oliwie .Dodac sól,biały pieprz ,pieprz cayenne i zioła prowansalskie.Naczynia do zapiekania wysmarowac śmietaną .Składniki kłaść w kolejności : placki lasagne ,śmietana ,farsz mięsny ,starty ser żółty .Ostatnią warstwa ma byc ser i śmietana.Piec pod przykryciem 30 -4- minut w temp. 180*C .