

Lasagne mięsne



MENEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	ząbek
oliwa	2 łyżki
mielona wołowina	50 dag
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
mąka masło	4 dag
mleko	750 ml
gałka muszkatałowa	
płaty makaronowe	9
parmezan	10 dag
cebula	5 dag
marchew	5 dag
seler	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa drobno pokroić. Pomidory wyjąć z puszk i rozdrobnić je. Na oleju podsmażyć mięso, warzywa, pomidory, koncentrat pomidorowy- dusić przez 15 minut i przyprawić do smaku.

Sos Beżamelowy

Stopić masło, oprószyć mąką mieszając podlać mlekiem, przyprawić solą, pieprzem, gałką. Trochę sosu nalać na dno formy. Wyłożyć dno płatami lasagne. Połąć połową sosu, czynność wykonywać do wyczerpania zapasu. Posypać parmezanem. Piec 30 minut w temp. 175 stopniC