

## lasagne z mielonym mięsem po wenecku



### JULCISKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**2 małe cukinie**

**30dag mielonego mięsa**

**puszka pomidorów pelati**

**20dag płatów lasagne**

**bazylią świeżą**

**1/2 l mleka**

**2 łyżki oliwy**

**2 łyżki masła**

**2 łyżki maki**

**sól, pieprz**

**parmezan** 10 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekaną cebulę zeszklić na oleju. Włożyć mięso smażyć około 5minut. Dodać rozgniecione pomidory z zalewą i posiekaną bazylią. Doprawić solą pieprzem i dusić 10minut. Mąkę z masłem zasmażyć na złoto wlać mleko i mieszając zagotować. Sos doprawić solą pieprzem dodać parmezan. Z cukinii odciąć końce i pokroić ją wzdłuż na paski. Na dno prostokątnej formy wlać kilka łyżek sosu beszamelowego ułożyć platy makaronu, posmarować je sosem mięsnym, przykryć paskami cukinii i polać sosem. W ten sposób ułożyć kilka warstw. Piec 45 min w 180stopniach.