

Lasagne z mięsem i pieczarkami



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

lasagne

Farsz mięsny:

mięso mielone	80 dag
cebula	1 sztuka
przecier pomidorowy	1 1/2 szklanka
czosnek	3 ząbki
oliwa	3 łyżki
bazylia świeża	
farsz pieczarkowy	
pieczarki	1/2 kg
cebula	1 sztuka
masło	1 łyżka

sól

pieprz

Kucharek przyprawa uniwersalna

ser żółty	30 dag
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
mleko	2 szklanki

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy farsz mięsny: cebulę drobno siekamy i wraz z mięsem mielonym podsmażamy na tłuszczu. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, bazylię, przecier pomidorowy. Farsz dokładnie mieszamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 2 Przygotowujemy farsz pieczarkowy: cebulę drobno siekamy i wraz ze startymi na grubej tarce pieczarkami lub pokrojonymi w plasterki podsmażamy na tłuszczu. Farsz dokładnie mieszamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 3 Przygotowujemy sos beszamelowy: masło roztopiamy dodajemy mąkę i dokładnie mieszamy. Do tak przygotowanej jasnej zasmażki wlewamy mleko i mieszamy by pozbyć się grudek. Sos zagotowujemy, doprawiamy gałką muszkatołową.
- KROK 4 Naczynie żaroodporne (lub specjalną formą do przyrządzania lasagne) smarujemy oliwą. Warstwami układamy: makaron lasagne-farsz mięsny-sos beszamelowy-makaron lasagne-farsz pieczarkowy...
- KROK 5 ... ser żółty-sos beszamelowy - czynność powtarzamy.
- KROK 6 Lasagne zapiekamy w piekarniku około 50 minut w 180 stopniach.
Smacznego!