

Lasagne z niespodzianką



ANIA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

lasagne	6 szt.
mięso mielone	30 dag
pieczarki	10 dag
cebula	2 szt.
sól do smaku	
szpinak mrożony	30 dag
czosnek	3 ząbek
cebula	1 szt.
keczup pikantny	
pomidory krojone z puszki	1 szt.
olej	
masło	1 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
czarne oliwki bez pestek	kilka
ser gouda	20 (tarty)
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron gotujemy w osolonej wodzie ok 5min. Wyciągamy, przecinamy na połowę i układamy w natłuszczonej formie na muffiny.

- KROK 2 Cebulę kroimy w drobną kostkę, szklimy na odrobinie oleju. Pomidory miskujemy, dodajemy do zeszkłonej cebulki - smażymy. Mięso mielone podsamżamy - dodajemy do pomidorów. Pieczarki ścieramy na małych oczkach - dodajemy do farszu. Całość doprawiamy i smażymy do momentu odparowania plynów.
- KROK 3 Gotowym farszem napełniamy koszyczki lasagne.
- KROK 4 Na mięsno-pomidorowo-pieczarkowy farsz wykładamy starty na drobnych oczkach ser żółty.
- KROK 5 Szpinak smażymy na maśle z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Doprawiamy gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Gotowym farszem robimy kolejną warstwę w przygotowanych koszyczkach.
- KROK 6 Cebulę kroimy w piórka, wbijamy w szpinak. Pieczemy ok 15 min w 180 stopniach.
- KROK 7 Upieczone lasagne przenosimy na talerz, dekorujemy keczupem, dowolnym sosem, posypujemy pokrojonymi w krążki czarnymi oliwkami.