

Lasagne po polsku



CZYKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 gram
pieczarki	30 dkg
cebula	2 szt
papryka czerwona	1 szt
pomidor	1 szt
masło	125 gram
mąka	1 łyżka
mleko	200 ml
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
makaron lasagne	6 płatów
pieprz	
szczypiorek	
żółty ser	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone podsmażamy na patelni, dodajemy pokrojoną cebulę, pieczarki, paprykę i mieszamy. Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawiamy. Na koniec dokładamy pokrojonego pomidora.

- KROK 2 Przygotowujemy sos. Na patelni rozpuszczamy masło, wsypujemy mąkę. Gdy składniki się połączą wlej mleko i przez cały czas gotuj, aż do zgęstnienia. Dodaj szczyptę gałki muszkatałowej.
Makaron typu lasagne gotujemy w osolonej wodzie, ma być tzw "al dente"
- KROK 3 Na samo dno naczynia żaroodpornego układamy cienką warstwę farszu mięsnego. Przekładamy plastrami makaronu, polewamy sosem, posypujemy serem i znów warstwa mięsa, makaron, sos ser, aż do skończenia składników. Pamiętajmy, aby mięso z serem było na wierzchu.
- KROK 4 Pieczemy 180 stopniach ok 40 minut.
Podajemy z ketchupem, posypane szczypiorkiem.
Smacznego