

Lasagne po neapolitańsku



JOLANTA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	0,5 litra
mięso mielone	0,5 kg
makaron do lasagne (płaty)	
sos Neapolitański	2 szt
cebula biała	3 szt
ogórek konserwowy Smak	4 szt
pieprz	
sól	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
mąka	
olej rzepakowy	
ser starty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Blachę nacieramy oliwą. Siekamy cebulkę w kostkę i podsmażamy na oleju. Przekładamy do miski. Siekamy ogórki w kostkę i dodajemy do cebuli. Smażymy mięso mielone i rozdrabniamy je na małe kawałeczki i doprawiamy solą i pieprzem. Usmażone mięso dodajemy do cebuli i ogórka. Przygotowujemy sosy Neapolitańskie według przepisu na opakowaniu. Połowę sosu dodajemy do miski z mięsem i mieszamy.

W garnku podgrzewamy mleko na małym ogniu. Część mleka zostawiamy w naczyniu i rozrabiamy je z mąką. Gdy mleko się podgrzeje dodajemy rozrobione mleko z mąką. Mieszymy i doprawiamy solą, pieprzem i 2 łyżeczkami gałki muskatołowej. Układamy w naczyniu żaroodpornym po kolei :

1. sos beszamelowy (na mleku)
2. płaty makaronowe
3. mięso z cebulą i ogórkiem
4. starty ser
5. płaty makaronowe
6. sos Neapolitański

