

Doradca Smaku, odc. 32: Lasagne bolognese



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lasagne

mielona wołowina	0,5 kg
pomidor	1 szt.
pomidory pelati	1 puszka
marchew	1 szt.
czosnek	1 szt.
cebula	1 szt.
tymianek	

Liść laurowy suszony Prymat

Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat

wino czerwone wytrawne	20 ml
parmezan starty	
oliwa	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

Ciasto

semolina	100 g
mąka	100 g
jajko	2 szt.
oliwa	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę i marchewkę kroimy w drobną kostkę, a czosnek w cienkie plasterki. W rondelku, na rozgrzanej oliwie podsmażamy cebulę i marchewkę.
- KROK 2 Po chwili dorzucamy czosnek. Następnie dodajemy mielone mięso i całość porządnie mieszamy
- KROK 3 Doprawiamy solą, pieprzem, tymiankiem szczyptą przyprawy do mięsa mielonego i 2 liśćmi laurowymi. Dodajemy pokrojone pomidory pelati oraz obranego ze skóry i pokrojonego w kostkę pomidora.
- KROK 4 Dolewamy wino czerwone i zmniejszamy ogień pozwalając potrawie gotować się przez pół godziny.
- KROK 5 W tym czasie przygotowane lub kupione makaronowe ciasto na lasagne układamy na płaskiej powierzchni i wycinamy z niego koła.
- KROK 6 Do garnka z wrzącą posoloną wodą wrzucamy po 2 koła na ok. 3-4 minuty
- KROK 7 Po tym czasie wyjmujemy je z wrzątku i wrzucamy do miseczki z zimną wodą by przerwać gotowanie. Następnie ostudzone układamy na talerz. Tę samą czynność wykonujemy z kolejnymi makaronowymi kołami. Do wykonania 2 porcji lasagne będziemy potrzebować 6 makaronowych kółek.
- KROK 8 Żaroodporne naczynie układamy papierem do pieczenia, który smarujemy odrobiną oliwy z oliwek.
- KROK 9 Układamy okrągłą formę do ciasta, za pomocą której wykroiliśmy wcześniej koła. Ugotowane makaronowe koła układamy wewnątrz formy na papierze i układamy na nie farsz Następnie posypujemy tartym parmezanem.
- KROK 10 Czynności te powtarzamy tworząc trzy warstwy
- KROK 11 Lasagne wkładamy w odkrytym naczyniu do piekarnika nagrzanego do 180 stopni ustawionego na funkcję grill na 3-4 minuty.
- KROK 12 Po tym czasie wyjmujemy lasagne z piekarnika, układamy na talerze i zdejmujemy formę. Talerze dekorujemy ostrą papryczką i listkiem bazylii. Bon appetit!