

Włoski przekładaniec-czyli lasagne w polskim stylu



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

makaron lasagne	30 dag
mięso mielone	45 dag
cebula biała	2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
czosnek	4 ząbki
oliwa	3 łyżki
pomidory krojone z puszki	1 puszka
wino czerwone wytrawne	50 ml
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
mozzarella w kulce	1 sztuka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Sos beszamelowy	
masło	60 g
mąka pszenna	50 g
mleko 3,2%	1/2 litra
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Płaty lasagne gotować 3 minuty w osolonym wrzątku wyjąć rozłożyć na drewnianej desce każdy osobno obok siebie aby się nie posklejały.
- KROK 2 Przygotowujemy farsz: Cebulę obieramy siekamy w kostkę, obrany czosnek przeciskamy przez praskę. Paprykę myjemy wydrążamy z nasion kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę wrzucamy czosnek i cebulę szklimy 2-3 minuty po czym dodajemy paprykę i mięso mielone. Wlewamy wino. Doprawiamy do smaku ziołami ,smażymy 5 minut po tym czasie wrzucamy pomidory z puszki dodajemy koncentrat dusimy kolejne 5 minut wszystko razem. Płaty lasagne ułożyć w formie warstwami przełożone masą mięsną.
- KROK 3 Sos beszamelowy: W rondelku rozpuścić masło, wsypać mąkę i zasmażyć wlać mleko i cały czas mieszając doprowadzić do wrzenia aż sos zgęstnieje, doprawić do smaku .
- KROK 4 Zalać zapiekanke ułożyć na wierzchu ser mozzarella pokrojony w cienkie plastry, zapiec w nagrzanym do 190*c 15-20 minut. Podawać gorące danie. Smacznego!