

Lasagne



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron lasagne	250 g
mięso mielone	500 g
pomidory krojone w puszcze bez skórki	1 puszka
szpinak mrożony	1/2 opakowania
czosnek	3 ząbki
marchewka	1 sztuka
seler naciowy	3 gałązki
cebula	2 sztuki
ser żółty	150 gram
masło	3 łyżki
mąka	4 łyżki
mleko	1 szklanka
suszone zioła	
sól, pieprz	do smaku
oliwa	
pomidor	
jogurt naturalny	75 gęsty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę, czosnek w cieniutkie plasterki, seler drobno pokroić i wszystko podsmażyć na patelni wysmarowanej oliwą z oliwek. Dodać startą na grubej, buraczanej tarce marchewkę. Poddusić i dodać mięso mielone (najlepiej wieprzowe z dodatkiem drobiowego). Dodać pomidory z puszki i doprawić solą, pieprzem i suszonymi ziołami (bazylią, oregano, zioła prowansalskie). Dusić pod przykryciem ok 20 minut. Na koniec dodać świeże listki bazylii.

Na innej patelni wsypać szpinak (pół paczki najlepiej takiego w listkach, a nie rozdrobionego na miazgę) i podsmażyć mieszając z jogurtem naturalnym. Przyprawić solą i pieprzem.

W rondelku przygotować sos. Roztopić masło i dodać mąkę, gdy się połączą, stopniowo dolewać mleko-ciągłe mieszając. Jak powstanie gęsty sos- doprawić do smaku solą i pieprzem.

Na dno naczynia żaroodpornego wylać kilka kropli oliwy z oliwek i ułożyć warstwę makaronu lasagne (wybrać taki, którego nie trzeba gotować przed pieczeniem). Następnie warstwa mięsa, polać sosem i przykryć makaronem. Potem mięso, sos i makaron, mięso, sos, makaron. Potem szpinak, sos, makaron i na wierzchu na makaron sos, potem plastry żółtego sera i pokrojony w plastry pomidor.

Piec w 180 stopniach ok 30 minut