

lazania z owczym serem



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płaty makaronu lasagne	10 szt
cebvula	1 szt
czosnek	1 zabek
marchewka	1 szt
pomidory	4 szt
olej	2 łyżki
PUSZKA POMIDORÓW	1 szt
mięso mielone	50 dag
ugotowana zielona fasolka	50 dag
owczy ser	20 dag
masło	2 łyżki
mąka	3 łyżki
mleko	2 szkl.
gałka muszkatałowa	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule czosnek oraz marchewke obieramy i kroimy w kostke, podsmażamy na oleju. Dodajemy mieso i pomidory z puszki, przyprawiamy i dusimy 20 minut. Masło staop, oprusz maka zasmaż. Połącz z mlekiem i gotij az sie sos zgęstnieje. Przypraw sola pieprzem ziołami i gałka muszkatałowa. Na dnie formy rozsmaruj troche sosu. Na tym warstwami układaj makaron mieso fasolke i znowu makaron oraz sos. Na wierzchu uloz plastry pomidoreow i pokruszony owczy ser. Piec 45 minut w 180 stopniach

