

Klasyczna lasagne



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło klarowane 1 łyżeczka bazylii 2 łyżeczki ziół prowansalski

makaron lasagne 15 platów

mięso mielone wieprzowe 600 g

koncentrat pomidorowy 200 g

żółty ser starty 350 g

pomidory w puszcze 2 puszki

pomidory suszone Smak 4 szt

cebula 2 szt

ząbki czosnku 3 szt

bulion drobiowy 1/2 szklanki

pieczarki 350 g

mąka pszenna 2 łyżki

masło klarowane

bazylia 1 łyżeczka

Zioła prowansalskie suszone Prymat 2 łyżeczki

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

Sos beszamelowy:

mąka pszenna 2 łyżki

masło 2 łyżki

mleko 1 szklanka

Gałka muskatowa mielona Prymat

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę, czosnek drobno posiekać, przesmażyć na klarowanym maśle. Następnie dodać drobno pokrojone pieczarki, doprawić solą i pieprzem, smażyć kilka minut. Na osobnej patelni podsmażyć zmielone mięso, podlać bulionem, dodać koncentrat, bazylię ziołą, pokrojone suszone pomidory oraz pomidory i dusić pod przykryciem na małym ogniu okresowo mieszając. Następnie dodać przesmażone pieczarki z cebulą i czosnkiem. Całość zagęścić mąką rozrobioną w 1/3 szklanki wody. Dusić chwilę na małym ogniu, doprawić solą i pieprzem.
- KROK 2 Sos beszamelowy Na rozgrzanej patelni roztopić masło, dodać mąkę, dokładnie wymieszać. Następnie zalać zimnym mlekiem, ciągle mieszając zagotować, doprawić gałką, solą i pieprzem.
- KROK 3 Makaron ugotować al dente w lekko osolonej wodzie z dodatkiem 3 łyżek oleju.
- KROK 4 Żaroodporne naczynie wysmarować masłem, układać kolejno warstwami (aż do wykorzystania składników): płaty makaronu, mięso z sosem, żółty ser itd. Na wierzchu lasagni wyłożyć sos beszamelowy i posypać żółty serem. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 30-35 minut.