

Lazania



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płatów lazanii (bez wstępnego gotowania)	1 op
mozzarelli lub żółtego sera	20 dag
wieprzowego mięsa mielonego	1 kg
koncentrat pomidorowy	
cebula	
ząbki czosnku	3
bazylia świeża	2 łyżki
tymianku	1 łyżka
oregano	1 łyżeczka
mleko	1 szkl
sól, pieprz	
gałki muskatołowej	1/2 łyżeczki
wywaru mięsnego lub warzywnego.	1/2 szkl.
masło	po 3 łyżki
olej	po 3 łyżki
mąka	po 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na oleju podsmażyć pokrojoną cebulę i czosnek, dodać mielone mięso i dusić pod przykryciem 20 minut.

Pod koniec duszenia dodać bazylię, tymianek, oregano, koncentrat pomidorowy, doprawić solą i pieprzem.

Przygotować sos beszamelowy.

Masło rozpuścić w małym garnku, dodać mąkę i trzepaczką energicznie połączyć składniki.

Mleko dolewać partiami cały czas mieszając. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.

Naczynie żaroodporne lub blaszkę nasmarować tłuszczem, wlać sos z pieczenia mięsa i dolać pół szklanki wywaru mięsnego lub warzywnego. Na dnie naczynia układać płaty lazanii, następnie mięso, startą na tarce mozzarellę i posmarować sosem beszamelowym. W taki sam sposób układać następne warstwy, ale nie więcej niż cztery. Piec w piekarniku o temperaturze 180 stopni około 30 minut.