

Lasagne



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron do lasagne

mięso mielone 50 dag

przecier pomidorowy 3 łyżki

sos pomidorowy 1 słoiczek

ser żółty 40 dag

bazylia

sól

czosnek 2 ząbki

pieprz

sos beszamelowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone podsmażamy z dodatkiem 2 łyżek przecieru pomidorowego. Doprawiamy do smaku (na ostro) - tak aby by konkrety-nie mdły smak.

Plastry makaronu gotujemy pojedynczo ok 1 min. będą one miękkie szybciej się upieką.

Na dnie żaroodpornego naczynia układamy kolejno/na przemian: makaron - mięso mielone - sos pomidorowy - ser żółty. Całość zalewamy sosem beszamelowym.

Zapiekamy 30 minut w temperaturze 180 stopni.