

Domowa Lasagne



Autor: **Bellapi**

Przepisów: **200** Ocena: **3124**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Makaron Lasagne
- 700g mięsa mielonego
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 1 przecier pomidorowy w kartonie (albo swój jak macie)
- sól
- pieprz
- suszona bazylia
- suszone oregano
- łyżeczka cukru trzcinowego
- olej
- ser tarty (u mnie mozzarella)
- Beszamel:
 - 600 ml zimnego mleka
 - 120g masła
 - 4 łyżki mąki pszennej
 - sól
 - pieprz
 - 2 łyżeczki gałki muszkatołowej

Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzaną patelnię wlewamy 2 łyżki oleju. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Wrzucamy na rozgrzaną patelnię. Czosnek przeciskamy przez praskę dodajemy do cebuli. Smażymy aż się lekko przyrumieni. Następnie dodajemy mięso mielone. Doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy aż mięso się lekko zrumieni. Dodajemy pomidory z puszki przecier pomidorowy. Dodajemy cukier, bazylię i oregano. Całość gotujemy na średnim ogniu ok. 5 min.



- 2 Następnie robimy sos beszamelowy. w rondlu lub garnku roztopiamy masło i dodajemy mąkę energicznie mieszając trzepaczką aby nie było grudek. Garnek zdejmujemy z ognia i powoli wlewamy zimne mleko cały czas mieszając. Stawiamy ponownie na średnim ogniu cały czas mieszając. Gdy sos zgęstnieje doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Odstawiamy.



- 3 W garnku gotujemy wodę na makaron z dodatkiem soli. Wrzucamy płaty makaronu partiami (tyle aby zakryły spód naczynia żaroodpornego lub brytfanki) gotujemy przez 3 min. Brytfankę bądź naczynie smarujemy olejem. Układamy makaron (i znów do wody wrzucamy następną partię) .
Na makaron kładziemy mięso z sosem pomidorowym, na to beszamel, posypujemy startym serem i znów układamy wcześniej obgotowany makaron. Powtarzamy czynności aż do wyczerpania mięsa. Na wierzch układamy ostatnią warstwę makaronu. Polewamy resztą beszamelu i posypujemy serem. Pieczemy 40 min. w nagrzanym piekarniku do 200 C.

Życzę smacznego. Wydaje się dużo pracy ale tak naprawdę podanymi etapami idzie to bardzo sprawnie.



Twoje notatki do przepisu: