

lasagne z masa serowa



Autor: **camellia**

Przepisów: **50** Ocena: **597**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 40dag mieszanego miesa mielonego
- 2 cebule pokrojone w drobna kostke
- 3 zabki czosnku
- 1 czerwona papryka pokrojona w kostke
- 2 puszki pomidorow krojonych w kostke
- 1 szklanka rosolu
- 3 Lyzki koncentratu pomidorowego
- 3 lyzki zielonej pietruszki,oregano,cukier,sol i pieprz do smaku
- oliwa do smazenia
- sos serowy;1/2kg sera ricotta,1/2kg tartej mozarelli (typu do pizzy),1/2 szklanki tartego parmesanu, 2 jajka,2 lyzki bazyli,pie
- 1/2 szklanki tartego parmesanu do posypania
- 25 dag tartej mozarelli do posypania
- 1 opakowanie platow do lasagne

Sposób przygotowania:

- 1 Mieso podsmażyc na oliwie,dodac czosnek,cebule i papryke,smazyc jeszcze chwile.Calosc zalewamy pomidorami z puszki ,przecierem wymieszanym z rosolem.Dodajemy oregano,zielona pietruszke,cukier,sol i pieprz.Dusimy okolo godziny.
- 2 Wszystkie skladniki sosu serowego dokladnie wymieszac.Lasagne ugotowac stosujac znajdujacy sie na opakowaniu przepis.
- 3 Naczynie do zapiekania smarujemy oliwa, nastepnie odrobina sosu pomidorowego.Ukladamy pierwsza warstwe lasagne, a na niej sos pomidorowy,sos serowy, ktory posypujemy parmesanem.Czynności powtarzamy az do wyczerpania sosow.Sos serowy powinien byc na wierzchu.Lasagne odstawiamy na godzine i dopiero po tym czasie wkładamy do piekarnika na 30 min.(180).Wyjmujemy i posypujemy gruba warstwa tartej mozarelli, pieczemy jeszcze ok. 10 minut.

Twoje notatki do przepisu: