

Lazania

Autor: **Wiech_K**Przepisów: **230** Ocena: **4640**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ragout bolognese - wersja klasyczna - zobacz mój przepis, ok. 1/2 kg
- 600 - 700 ml mleka
- 3 łyżki oliwy
- 2 łyżki mąki
- gotowe płaty makaronowe na lazanię - ok. 1/3 paczki
- parmezan - ok. 15 - 20 dag
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa - do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Rogout mięsne podgrzej (moje jest bardzo gęste, więc dodałem ok.0,5l przecieru pomidorowego z kartonu).



- 2 Zrób sos beszamelowy: rozgrzej w rondlu oliwę, dodaj mąkę i, energicznie mieszając, zrób jasną zasmażkę. Wlej zimne mleko i podgrzewaj. Mieszaj cały czas, aby nie było grudek. Kiedy sos zacznie gęstnieć - dopraw do smaku solą, pieprzem i gałką. Sos nie powinien być zbyt gęsty.



- 3 Na dno naczynia wylej trochę sosu i równo rozprowadź. Następnie układaj warstwami: płaty makaronu (surowe), ragout, ser, beszamel. Układaj warstwy do wyczerpania składników.



- 4 Na wierzch wylej resztę sosu i posyp serem.



- 5 Piecz w piekarniku ok. 45 -50 minut, aż makaron będzie miękki, a ser na górze się roztopi i zrumieni.
Wyjmij z piekarnika i poczekaj chwilę, aż potrawa lekko przestygnie.
Krój na porcje i podawaj.



Twoje notatki do przepisu:

