

Lazania z mięsem mielonym i cukinią



Autor: **swiat_lucy**
Przepisów: **68** Ocena: **279**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne

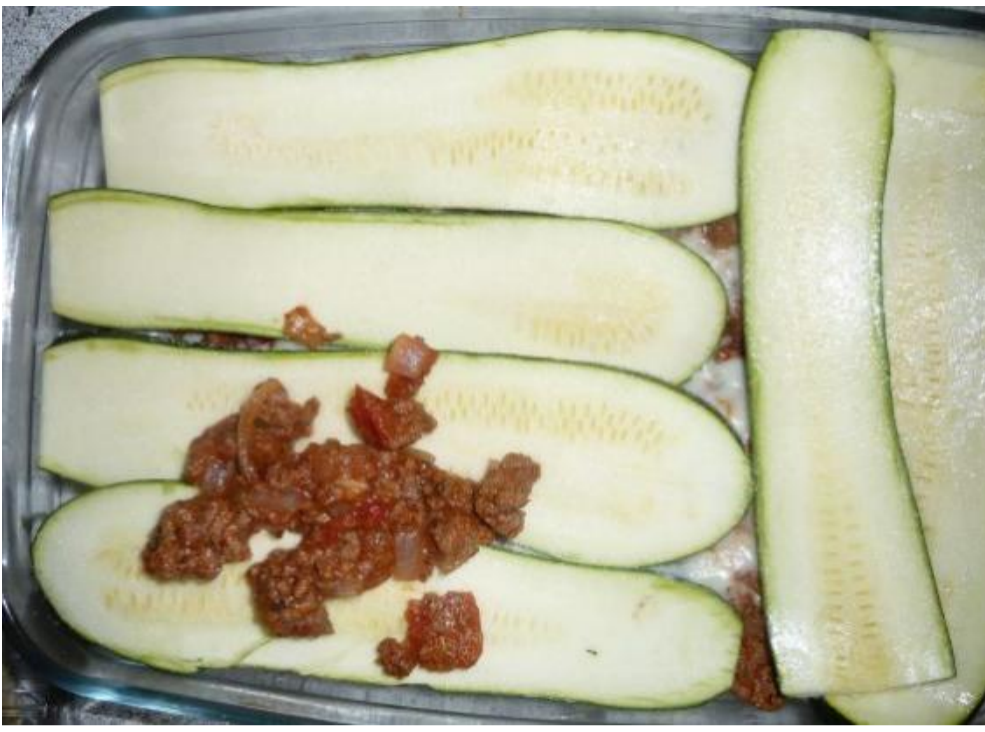


Składniki:

- 500 g mięsa mielonego
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 500 g cukinii
- 1 puszka pomidorów
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka oregano ciasto makaronu lazania
- 1 łyżeczka bazylii
- 1 łyżeczka soli
- pieprz
- Sos beszamelowy : 30 g masła. 4 łyżki maki, 5 dl. mleka (½ litra), sól i pieprz, ½ łyżki mielonej gałki muszkatołowej, 100 g. t

Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzanym tłuszczu smażyć pokrojoną w kostkę cebulę smażyć jeszcze parę minut dodać drobno posiekany czosnek i mięso. Gdy mięso będzie już rozdrobnione i podsmażone dodać pomidory z puszki i koncentrat pomidorowy, przyprawić do smaku solą, pieprzem, oregano i bazylią . Gotować na wolnym ogniu przez około 15 minut. Cukinię pokroić w podłużne paski.
- 2 Zrobić sos beszamelowy. Rozgrzać tłuszcz i wsypać mąkę uważając się nie zarumieniała Mieszać aż powstanie gładka masa. Dolewać po trochu mleka mieszając cały czas dodać soli pieprzu i gałkę muszkatołową. Gotować parę minut aż sos trochę zgęstnieje dodać połowę sera i wymieszać.
- 3 Na dno naczynia wysmarowanego tłuszczem wlać trochę sosu. Położyć na to ciasto trochę mięsa i sos, przykryć paskami z cukinii. na to położyć mięso sos,



4 Wyłożyć ciastem, mięsem i sosem



5 Na wierzch dać cukinię pokrojoną w plasterki-



6 Posać resztą sosu i posypać serem i piec 35-40 min w temp 200C



Twoje notatki do przepisu: