

Lasagne

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 26 Sierpnia 2012r. o 18:21

Tagi: [obiad](#), [danie główne](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [fast-food](#) [makarony](#) [mięsa](#) [potrawy mączne](#)

Rodzaj kuchni: [włoska](#)

Rodzaj mięsa: [cielęcina](#) [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
makaron lasagne	1	opakowanie	dodatki
wieprzowo-wołowe mięso mielone	500	g	mięsa
cebula	2	szt.	warzywa
czosnek	4	ząbek	warzywa
pomidor w puszcze kawałki	1	puszka	warzywa
ser mozzarella	200	g	nabiał
bazyliia suszona	2	łyżeczka	przyprawy i zioła
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
sos beszamelowy	1	szklanka	płyny i sosy

Opis

W garnku na na oliwie podsmażamy czosnek, dodajemy mięso mielone i cebulę. Jak mięso się obsmaży dodajemy natkę pietruszki - najlepiej świeżą oraz opcjonalnie inne zioła (bazylię, oregano). Mięso łączymy z koncentratem pomidorowym lub pomidorami z puszki. Całość mieszamy i przyprawiamy finalnie solą i pieprzem do uzyskania wyrazistego smaku. Istotne jest aby farsz nie był za suchy gdyż surowy makaron będzie potrzebował wody do zmięknięcia w zapiekance. Na dno żaroodpornego naczynia układamy sos beszamelowy a na nim układamy warstwę makaronu. Na makaronie kładziemy warstwę mięsa. Smarujemy sosem beszamelowym. Kończymy warstwą sera aby poszczególne warstwy były ze sobą sklejone. Układamy drugą i trzecią warstwę. Ostatnia warstwa makaronu musi być przykryta sosem i serem. Całość zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C. przez 20 - 30 minut. Po upieczeniu warto zostawić ja w spokoju przynajmniej przez 30 minut (ale to bardzo trudne oprzeć się gorącej lazanii) aby stała się bardziej zwarda.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
 Cana: całej potrawy: 20zł PLN jednej porcji: 2,50 PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 2500 kcal jednej porcji: 300 kcal