

Lasagne

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 22 Września 2013r. o 00:22

Tagi: [Lasagne](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#)

Rodzaj kuchni: [włoska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - mięso mielone	400	g	mięsa
pieczarka	300	g	warzywa
cebula	4	szt.	warzywa
czosnek	5	ząbek	warzywa
koncentrat pomidorowy	270	ml	płyny i sosy
ser żółty dowolny	400	g	nabiał
sól	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	0,25	łyżeczka	przyprawy i zioła
bazylia świeża	1	pęczek	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	4	łyżka	płyny i sosy
makaron lasagne	250	g	dodatki
przyprawa do dań włoskich	10	g	przyprawy i zioła

Opis

Farsz :

Cebulę i pieczarki podsmażamy na oliwie.

Dodajemy mięso mielone, podsmażamy mieszając.

Dodajemy pokrojoną bazylię przyprawę włoską, sól i pieprz - do smaku.

Na końcu dodajemy czosnek i koncentrat pomidorowy - mieszamy.

Z 2 minuty smażymy.

Makaron :

Specjalne płyty makaronu do lasagne wrzucamy na 4 minuty do garnka z gotującą się wodą.

W naczyniu żaroodpornym układamy kilka warstw makaronu, mięsa i startego sera żółtego na przemian.

Ważne żeby ostatnią - górną warstwę wypełnić ser.

Pieczemy w piekarniku około 20 minut w temperaturze 200 stopni do momentu aż ser na samej górze się przypiecze.

Najlepiej smakuje z czerwonym winem.



Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: