

## Lazania z owczym serem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [wiola28a](#), dnia 23 Grudnia 2010r. o 14:59

Tagi: [lazania](#), [ser](#), [makaron](#), [lasagne](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [makarony](#) [zapiekanki](#)

Rodzaj kuchni: [włoska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
makaron lasagne	10	szt.	dodatki
mleko	2	szklanka	nabiał
cebula	1	szt.	warzywa
marchew	1	szt.	warzywa
pomidor	4	szt.	warzywa
pomidor w puszcze kawałki	1	szt.	warzywa
zioła prowansalskie	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
mąka pszenna	3	łyżka	dodatki
masło	2	łyżka	nabiał
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
ser owczy	200	g	nabiał
wieprzowina - mięso mielone	0,5	kg	mięsa
fasolka szparagowa zielona	0,5	kg	warzywa

### Opis

Cebulę, marchew obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju. Dodaj mięso i pomidory z puszek. Przypraw i duś ok. 20 min.

Masło stop, oprósz mąką, zamaż. Połącz z mlekiem i gotuj, aż sos zgęstnieje. Przypraw. Na dnie formy rozłóż makaron, mięso, fasolkę i znowu makaron oraz zalej sosem. Na wierzchu ułóż plastry pomidorów i pokruszony owczy ser. Piecz 45 min. w temp. 180°C. Zamiast sera owczego można użyć sera żółtego np. goudy.



Dla ilu osób: 6  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
 Czas przygotowywania: 2godz. 0min.  
 Cana:  
 Liczba kalorii:

jednej porcji: 3,20 PLN  
 jednej porcji: 600 kcal