




## Lasagne bolognese

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

makaron lasagne - 1 opakowanie	suszone oregano i tymianek - do smaku
mielone mięso wołowo-wieprzowe - 500 g	bazyliia świeża lub suszona - do smaku
ząbki czosnku - 2-4 ząbek	Sos beszamelowy: -
cebula - 2 szt.	masło - 2 łyżka
pomidory z puszki bez skórki - 1 szt.	mąka - 2 łyżka
oliwa z oliwek - 5 łyżka	mleko - 2 szklanka
tarty żółty ser - 300 g	gałka muszkatołowa - do smaku
sól morską - do smaku	

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotowujemy sos bolognese:

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, czosnek drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy oliwę, przesmażamy cebulę, a następnie mięso z czosnkiem mieszając przez ok. 10 - 15 min. Dodajemy pomidory z puszki z zalewą. Doprawiamy solą, oregano, tymiankiem, bazylią. Dusimy na wolnym ogniu przez około 30 minut.

**KROK 2:** Przygotowujemy sos beszamelowy:

Rozpuszczamy masło, dodajemy 2 łyżki mąki, dolewamy zimne mleko i gotujemy na małym ogniu ok. 5 min aż do zgęstnienia, stale mieszając. Doprawiamy gałką muszkatołową, solą i pieprzem.

**KROK 3:** Płaty lasagni układamy w brytfannie posmarowanej oliwą. Na makaron ułożony szczelnie jeden obok drugiego kładziemy kolejno sos bolognese, sos beszamelowy, tarty ser, ponownie układamy płaty makaronu itd. do wyczerpania składników. Ostatnią warstwę makaronu przykrywamy sosem beszamelowym i posypujemy obficie tartym serem. Lasagne wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C, pieczemy ok. 45 minut. Odstawiamy na 15 minut, dekorujemy świeżą bazylią i kroimy.

