




Lasagne bolognese

 Aneta Sobieraj

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 1 porcja

Składniki:

makaronu lasagne - 200 g

mielonego mięsa wołowo-wieprzowego - 400 g

ząbki czosnku - 3 ząbek

cebula - 2 szt.

sos pomidorowy passata - 500 ml

oliwa z oliwek - 100 ml

ser żółty gouda - 400 g

sól - 1 łyżeczka

bazylia suszona - 2 łyżka

majeranek suszony - 2 łyżeczka

masło - 2 łyżka

mąka pszenna - 2 łyżka

mleko 3,2 % - 500 ml

gałka muskatołowa - 1 łyżeczka

Pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę kroimy w kostkę, czosnek drobno siekamy.

W garnku rozgrzewamy oliwę, przesmażamy cebulę, a następnie mięso z czosnkiem mieszając przez ok 10 - 15 min.

KROK 2: Dodajemy sos pomidorowy.

KROK 3: Doprawiamy solą, majerankiem i bazylią.

KROK 4: Makaron gotujemy al dente wg przepisy na opakowaniu.

KROK 5: 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 muskatołową, solą i pieprzem.

KROK 6: Płaty lasagni układamy w naczyniu

żaroodpornym posmarowanym oliwą, na makaron kładziemy trochę sera, potem sos bolognese, sos beszamelowy, ser, ponownie układamy płyty makaronu itd.

Ostatnią warstwę makaronu przykrywamy sosem beszamelowym i posypujemy obficie tartym serem. Lasagne wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180-200 °C, pieczemy ok 40 minut.