





Lasagne warzywne

 Herbis

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

makaron lasagne - 1 opakowanie

pomidory - 1 kg

marchewka - 4 szt.

masło -

mąka -

mleko -

groszek - 1 opakowanie

cebula -

czosnek -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Makaron gotujemy tak długo aż będzie lekko miękki.

KROK 2: Podsmażamy cebulę, czosnek i drobno pokrojoną w kostkę marchewkę.

KROK 3: Obieramy pomidory i smażyjemy tak długo aż zrobi się z nich sos.

KROK 4: W naczyniu żaroodpornym przekładamy makaron sos pomidorowy i warzywa oraz groszek. Układamy kilka warstw.

KROK 5: Robimy sos beszamelowy: Rozpuszczamy masło w garnku, dodajemy mąkę i mieszamy. Następnie dodajemy mleko oraz gałkę muszkatołową. Gdy utworzy się jednolita masa wlewamy ją na wierzch naszej lasagni.

KROK 6: Pieczemy w piekarniku w temperaturze 200 stopni przez około 30 minut.