Lasagne z mięsem i cukinią

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

- makaron lasagne - 250 g
- ser zółty - 300 g
- oregano - 1 łyżka
- czosnek granulowany - 2 łyżeczka
- mięso mielone - 500 g
- cebula - 1 szt.
- cukinia - 1 szt.
- oliwa - 3 łyżka
- sól - do smaku
- koncentrat pomidorowy - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę kroimy drobniutko, szklimy na oliwie.

Cukinię ścieramy na tarce o drobnych oczkach, dodajemy do cebuli.

Dodajemy mięso i krótko przesmażamy, rozdrabniając je drewnianą łopatką.

Dodajemy koncentrat pomidorowy i 2,5 szkl wody, czosnek i gotujemy ok. 45-60 minut aż sos lekko zredukuje się i zgęstnieje.

Doprawiamy do smaku solą.

KROK 2: makaron lasagne suchy układamy na dnie dużego naczynia żaroodpornego wcześniej posmarowanego olejem.
Następnie sos boloński mieszamy dodatkowo z solą, czosnkiem granulowanym i oregano.

Potem 1/2 sosu przekładamy na makaron.
Następnie znów układamy płaty makaronu a na nie znów makaron (powinien stanowić ostatnia warstwę).
Potem wylewamy na wierzch ok 2 szkl wody (wody nie dodajemy jeśli używamy makaronu ugotowanego – suchy makaron, wchłonie ja podczas zapiekania).
Zaraz potem posypujemy wierzch oregano.
Na końcu zapiekamy godzinę w 180st.
Finalnie 5 minut przed końcem pieczenia posypujemy zapiekankę żółtym serem i pieczemy aż się rozpuści.