Lasagne

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

makaron lasagne - 250 g
Sos pomidorowy: -
mięso mielone wieprzowe - 1000 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
suszone oregano - - trochę
passata pomidorowa - 500 g
olej do smażenia - - trochę
Sos beszamel: -
mleko - 2 szklanka
mąka pszenna - 3 łyżka
masło - 50 g
sól / pieprz / gałka muszkatołowa - - do smaku
Dodatkowo: parmezan - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzewamy i podsmażamy cebulę pokrojoną w kostkę. Dodajemy mięso mielone i smażymy przez około 30 min. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i zioła, podsmażamy przez chwilę, następnie dodajemy passate pomidorową. Dusimy mięso z sosem pomidorowym przez krótką chwilę.

KROK 2: W trakcie smażenia mięsa, warto przygotowywać makaron lasagne. Makaron gotujemy w garnku z osoloną wodą przez około 5 minut zanurzając po trzy płaty. Każdy płat wyciągamy delikatnie za pomocą widelca i układamy w naczyniu żaroodpornym. Płaty makaronu, sos mięsno - pomidorowy, płaty makaronu i sos mięsno - pomidorowy i tak do wykorzystania składników

KROK 3: Przygotowujemy beszamel: W małym rondelku rozpuszczamy masło, a gdy będzie płynne dodajemy mąkę. Pamiętaj o minimalnej mocy palnika! Trzepaczką pozbądź się grudek i następnie wlej mleko oraz dodaj sól, pieprz i gałkę. Cały czas mieszając do zgęstnienia około 5-10 min. Beszamelem polewamy ostatnią warstwę makaronu.

KROK 4: Przygotowaną lasagne wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni

C i pieczemy około 35 minut. Przed poddaniem posypujemy startym parmezanem.