

Lasagne

data aktualizacji: 2019.08.08 autor: Redakcja



Składniki:

- makaron lasagne
- parmezan

Sos mięsny:

- 300 g mielonej wołowiny
- 1 puszka krojonych pomidorów
- ½ dużej cebuli
- 1 duża marchewka
- 2 ząbki czosnku
- 2 szczypty suszonego oregano
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka sosu Worcester
- 30 ml czerwonego wina wytrawnego
- 1 liść laurowy
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 50 ml mleka
- sól, pieprz

Sos beszamelowy:

- 25 g masła
- 25 g mąki

- 300 ml mleka
- szczypta mielonej gałki muskatołowej
- 60 g sera typu cheddar

Przygotowanie:

Na patelni rozgrzać oliwę, dodać posiekaną cebulę i czosnek oraz startą na tarce marchewkę. Doprawić oregano, sosem worcester, solą i pieprzem. Następnie dodać mięso, rozdrabniając je na małe kawałki. Dodać przecier pomidorowy i smażyć, aż mięso zbrązowieje. Dolać wino i gdy wyparuje, dodać pomidory z puszki. Smażyć kilka minut, dolać odrobinę mleka i zdjąć z ognia.

Na małym ogniu rozpuścić masło, dodać mąkę i dokładnie wymieszać. Dolać część mleka i dokładnie wymieszać, by nie powstały grudki. Następnie porcjami dolewać mleko, ciągle mieszając. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową. Zagotować. Dodać starty cheddar i wymieszać do rozpuszczenia. Zdjąć z ognia.

Płaty makaronu lasagne można podgotować, by były bardziej plastyczne. Ułożyć warstwę makaronu, płaty nie mogą na siebie zachodzić. Na makaron nałożyć sos mięsny, na wierzch warstwę beszamelu. Powtarzać warstwy do wykończenia składników. Posypać parmezanem.

Piec 40 minut w 200°C. Lazanię najlepiej kroić po lekkim przestygnięciu.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32891-lasagne>