

Lasagne

data aktualizacji: 2020.09.25 autor: Redakcja



Składniki

- 300 G MIELONEJ WOŁOWINY
- 1 ZĄBEK CZOSNKU
- 1 CEBULA
- 50 ML OLIWY Z OLIWEK
- 500 G CAŁYCH POMIDORÓW Z PUSZKI
- 10 G OREGANO
- 1 OPAKOWANIE MAKARONU DO LASAGNE (WSTĘPNIE UGOTOWANEGO)
- 100 G STARTEGO PARMEZANU
- SOS BESZAMELOWY:
 - 50 G MĄKI
 - 50 G MASŁA
 - 0,5 L MLEKA PÓŁTŁUSTEGO
 - 1 SZCZYPTA GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ

Przygotowanie

Cebulę i czosnek obrać, umieścić je w misie z założonym ostrzem tnącym i przez 10 sekund miksować przy prędkości 11. Ostrze zastąpić mieszadłem, dodać oliwę i na 5 minut uruchomić program Slow Cook P1. Dodać mięso, pomidory i oregano. Doprawić solą i pieprzem, a następnie na 35 minut uruchomić program Slow Cook P2 przy temperaturze 90°C. Gotowy sos przełożyć do innego naczynia i umyć misę. Rozgrzać piekarnik do 180°C. W misie z założoną trzepaczką przygotować beszamel: umieścić mąkę, mleko i gałkę muszkatołową. Doprawić solą i pieprzem. Miksować przez 1 minutę przy prędkości 7. Dodać masło i na 8 minut uruchomić program Sauce przy temperaturze 90°C i prędkości 4. Wysmarować oliwą naczynie do pieczenia i wlać do niej nieco sosu pomidorowego. Przykryć arkuszami lasagne, znowu wylać nieco sosu pomidorowego, beszamelowego i parmezan. Powtarzać do zużycia wszystkich składników, z tym że ostatnią warstwę powinien stanowić parmezan. Piec w piekarniku przez 25-30 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36591-lasagne>