




Lasagne

 5 porcji

 60 min

Składniki

- 4 Ł oliwy
- 600 g mięsa mielonego (300 g wołowego, 300 g wieprzowego)
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 marchewki
- 3 łodygi selera naciowego
- 150 g koncentratu pomidorowego
- 200 ml bulionu warzywnego
- 200 g pomidorów z puszki lub passaty pomidorowej
- sól, pieprz świeżo mielony
- cukier
- zioła prowansalskie
- 200 g sera żółtego startego
- makaron do lasagne
- 4 Ł mąki
- 3 Ł masła
- 450 ml mleka
- 0,5 ł startej gałki muszkatołowej

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego włożyć grubo pokrojoną cebulę, ząbki czosnku, grubo pokrojoną marchewkę, selera naciowego. Włączyć oliwę.



5 min



100°C

2

Po zagotowaniu zmiksować całość.



30 s



5

3

W międzyczasie na patelni, na oliwie podsmażyć mielone mięso.

4

Usmażone mięso dodać do naczynia głównego z warzywami.



10 min



100°C



4

5

W rondelku zagotować bulion, dodać koncentrat pomidorowy i wymieszać z passatą pomidorową lub pomidorami z puszki.



Pomidorowy bulion wlać do naczynia głównego z mięsem i warzywami. Doprawić solą, pieprzem, cukrem i mieszanką ziół prowansalskich.



45 min



70°C



4



Przygotować formę kwadratową, żaroodporną (20 x 30 cm), wysmarować masłem. Rozgrzać piekarnik do 180°C.



Przygotować sos beszamelowy. W małym rondelku rozpuścić 3 łyżki masła, dodać mąkę, wymieszać energicznie, mieszając wlać powoli mleko. Zagotować na małym ogniu przez około 2 minuty. Doprawić świeżo startą gałką muszkatołową. Odstawić z ognia.



W formie żaroodpornej układać kolejno płyty makaronu do lasagne (mogą nachodzić na siebie), cienką warstwę sosu beszamelowego, sos boloński z mięsem. Układać kolejno następne warstwy. Ostatnią warstwę z mięsem posypać żółtym serem. Przykryć naczynie folią aluminiową. Zapiekać 40 minut w temperaturze 180°C. Po wyjęciu z piekarnika lasagne musi odpocząć około 5 minut.