
Lasagna z sosem i grzybami

Dodano: 2020-04-19 12:57:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 851 razy.

300 g gotowego makaronu lasagna, 250g pieczarek, 100g startego sera żółtego, 2 łyżki startego parmezanu, 3 łyżki oleju, 1,5 łyżki masła, sól, pieprz. **SOS BOLONSKI:** 250g mielonej wołowiny, 50g boczku, 1 cebula, 1 marchew, 1 łodyga selera naciowego, 300g pomidorów albo 1 puszka pasty pomidorowej, 1/2 szklanki czerwonego wina wytrawnego, 3/4 szklanki bulionu (może być z kostki), 2 łyżki oleju, po 1 łyżce suszonego tymianku, bazylii i estragonu, sól, pieprz

Przygotować sos: cebulę, marchew i seler obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę. Boczek pokroić w kostkę i wraz z warzywami podsmażyć na oleju. Kiedy boczek się zrumieni dodać mięso i smażyć do chwili, aż mięso zmieni kolor. Wlać wino oraz bulion i mieszając gotować. Po chwili dodać sparzone pomidory bez skórki i pokrojone w kostkę, sól, pieprz i zioła. Dusić ok. 1/2 godziny, mieszając od czasu do czasu. Pieczarki umyć, pokroić w plastry i przesmażyć na oleju. W wodzie z dodatkiem jednej łyżki oleju ugotować makaron al dente (ja nie gotuję ze względu na dużą ilość sosu). Żaroodporne naczynie wysmarować masłem i układać w nim warstwami: makaron, sos boloński, ser żółty i pieczarki (powtarzać czyność). Wierzchnią warstwę makaronu posypać paroma wiórkami masła i parmezanem. Zapiekać potrawę 20 minut w piekarniku 180 stopniC.

Nadesłał: www.kuchnia.3miasto.pl <beata.lego@t-online.de>