

---

# Lasagna 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6731 razy.

1. Kupujesz makaron (czy jak to się zwie, bo są to płaty) (chyba Barilla i Langese są do dostania)
2. robisz sos beszamelowy (jak go nigdy nie robiłeś wcześniej to masz pecha, bo zasadniczo za pierwszym razem podobno się go zrobić dobrze nie da..) przepis znajdź sobie w książce.
3. robisz sos w stylu spaghetti boloneze... a więc olej+cebulka+pomidory, a potem mięso mielone i dusisz z 20-30 min (to sobie też dokładniej ogladnij w książce).
4. makaron gotujesz (no i tu jest kwas bo jeszcze tego motywu nie przeprowadziłem i nie wiem jak to się robi żeby się nie poplatyły te płaty, a wogóle to raz wg. jakiegoś pieprzonego przepisu zrobiłem nie gotując (o efektach nie wspomnę))
5. na blachę (a właściwie brytfankę) wysmarowaną tłuszczem dajesz warstwę makaronu, warstwę sosu (miecha), makaron, beszamel, makaron, miecho, makaron, beszamel, makaron, miecho, makaron, beszamel, makaron, mięso.....
6. zapiekasz to (w piekarniku nieźle wychodzi)
7. podajesz
8. dziewczyna udaje że jej smakuje
9. ty jesteś zadowolony
10. ona mniej ale dalej udaje
11. wino podane do lasagne robi swoje
12. \*\*\*\*\*
13. ona przygotowuje śniadanie ;)

Wszystko pięknie ale chyba kolega zapomniał o serku między te warstewki albo miał kulawy przepis (powinien być permazan zresztą z wierzchu też sypimy obficie wtedy mamy lasagne jak w Italii:)

From: Paweł Lachman <neko@lab.twins.pk.edu.pl>

---

sory ale tak się chyba przepisu nie podaje, ni to śmieszny ni zabawny ni czytelny...

Nadesłał(a): rubic 2006-09-05 23:09:50

Spróbuj zrobić ją z kiszoną kapustą. smażyysz cebulę dodajesz pokrojoną kapustą dalej smażyysz następnie wrzucasz mielone, ostro przyprawiasz wszystko dusisz i gotowym farszem przekładasz płaty -oczywiście nie zapominając o sosie beszamelowym-smarujesz każdą warstwę makaronu. Na wierzchu ma się znaleźć sos posypany żółtym serem. Do farszu można też dodać przecier jak ktoś lubi. A makaron się nie skleja jak do wody dodamy trochę oleju i wrzucamy po kilka płatów często mieszając w trakcie gotowania. przepis przetestowany nie potrzeba później wina .

Nadesłał(a): <ewa189@buziaczek.pl> 2006-09-06 10:09:49

ALE GLUPOTY PODAJESZ

Nadesłał(a): 2008-09-22 17:09:49

Szkoda gadać już sam "przepis" o ile tak można to nazwać... ohyda

Nadesłał(a): 2008-10-22 23:10:52