
Lasagna biało-czerwona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3405 razy.

35 dag gotowego makaronu lasagna,

20 dag sera salami w plasterkach,

5 jajek,

5 dag startego sera cheddar,

3 łyżki startego parmezanu,

2 łyżki masła,

2 łyżki margaryny,

sól,

pieprz.

SOS BESZAMELOWY :

2 łyżki masła lub margaryny,

2 łyżki mąki,

3/4 szklanki mleka,

1/4 łyżeczki białego pieprzu,

sól.

SOS MIĘSNO - POMIDOROWY :

40 dag mielonego mięsa wołowego,

50 dag pomidorów,

1 cebula,

10 dag selera,

1 marchew,

2 łyżeczki bazylii,

2 łyżki oleju,

2 ząbki czosnku.

Przygotować sos beszamelowy : na małym ogniu

rozgrzać w garnuszku masło, dodać mąkę i wymieszać .

Gdy masło połączy się z mąką, wlewać powoli zimne

mleko i stale mieszając, gotować , aż sos zgęstnieje.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Przygotować sos mięsno - pomidorowy : cebulę obrać ,
opłukać i pokroić w plasterki. Czosnek obrać , opłukać i
posiekać . W dużym rondlu zeszklić na oleju cebulę i
czosnek. Następnie dodać wołowinę i smażyć ją, aż
straci różowy kolor. Pomidory sparzyć , obrać ze skórki
i pokroić w kostkę. Seler i marchew obrać , umyć , pokroić
w plasterki i razem z pomidorami dodać do mięsa.

Wrzucić bazylię i dusić 35 min pod przykryciem na małym
ogniu. Następnie zdjąć pokrywę i dusić potrawę jeszcze
10 min.

Ugotować makaron i odcedzić . Jajka ugotować na twardo,
ostudzić w zimnej wodzie, obrać ze skorupki i pokroić na

plasterki. Naczynie do zapiekania wysmarować margaryną, po czym układać w nim warstwami : makaron,
ser salami, jajka, sos mięsno-pomidorowy, ser cheddar, jajka, sos beszamelowy. Na wierzchu ułożyć warstwę
makaronu, posypać ją startym parmezanem i wiórkami masła. Potrawę piec 30 min w piekarniku, w temp.
175 st.C.