
Lasagna z sosem i grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3221 razy.

30 dag gotowego makaronu lasagna,

25 dag pieczarek,

10 dag startego sera cheddar,

2 łyżki startego parmezanu,

3 łyżki oleju,

1 1/2 łyżki masła,

sól,

pieprz.

SOS BOŁOŃSKI :

25 dag mielonej wołowiny,

5 dag wędzonego boczku,

1 cebula,

1 marchew,

1 łodyga selera naciowego,

30 dag pomidorów lub 1 puszka pasty pomidorowej,

1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina,

3/4 szklanki bulionu (może być z kostki),

2 łyżki oleju,

po 1 łyżce suszonego tymianku, bazylii, estragonu,

sól,

pieprz.

Przygotować sos : cebulę i marchew obrać , umyć i pokroić

w drobną kostkę. Seler oczyścić , opłukać , drobno pokroić

Boczek pokroić w kostkę lub w paseczki i wraz z warzywami podsmażyć na oleju. Kiedy boczek się zrumieni dodać wołowinę i smażyć do chwili, aż mięso zmieni kolor.

Wlać wino oraz bulion i stale mieszając, gotować .Gdy płyn

wyparuje, dodać sparzone, obrane ze skórki i pokrojone

pomidory, sól, pieprz i zioła. Dusić 1 godz. na wolnym ogniu, mieszając od czasu do czasu.

Pieczarki umyć , pokroić na plasterki, przesmażyć na

2 łyżkach oleju. W wodzie z dodatkiem jednej łyżki oleju

ugotować makaron al dente. Żaroodporne naczynie wysmarować masłem i układać w nim warstwami na przemian : makaron, sos boloński, cheddar i pieczarki.

Wierzchnią warstwę makaronu posypać paroma wiórkami

masła oraz parmezanem. Potrawę zapiekać 20 min w

piekarniku, w temp. 180 st.C.