
Lasagna 3

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 10047 razy.

Posiadam przepis na lasanię, ale z góry uprzedzam - jest on dość czasochłonny

Ciasto:

1 kg mąki

6 jajek

1 łyżka oleju

1 łyżeczka soli

ewentualnie trochę wody

Ciasto należy wyrobić, bardzo cienko rozwałkować i bardzo cienkie płaty ciasta ugotować. Studzić je można kładąc na siebie warstwami na folii, tak aby się nie posklejały.

Sos pomidorowy:

1 cebula i 1 marchew - drobno poszatkować, rozgrzać olej z 1 łyżeczką masła i dusić aż nabierze barwy.

1/2 kg mielonego, 2 litry sosu pomidorowego, trochę pieprzu, soli, gałki muszkatołowej, białego wina (np. Frascati)

Wrzucić wszystko razem do garnka i gotować na wolnym ogniu od czasu do czasu mieszając ok. 3 godz.

Biały sos:

1litr mleka, pieprz, sól, gałka muszk. -gotować w jednym garnku.

w drugim garnku -100g masła, trochę mąki (ok. 1 łyżki) rozrobić do kremu, wlać do mleka i razem mieszać na wolnym ogniu.

Sosy biały i pomidorowy razem zmieszać i potrzymać razem na wolnym ogniu, aż będzie gęsty. lasanię układać warstwami, tj. najpierw płaty ciasta, póź niej warstwa sosu itd, wierzchnią warstwą musi być sos.

Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180oC, piec ok. 4 godz, po upieczeniu na godzinę odstawić.

Pozdrowienia i smacznego.

From: "Jolanta B" <jolantab@friko7.onet.pl>

Oczywiście, ale identyczny efekt uzyskać można używając gotowego ciasta lasagne, np. Barilla. Ma taką zaletę, że nie trzeba go wcześniej gotować. Wystarczy ułożyć ciasto i sos (warstwami) w naczyniu, na wierzch złożyć ser i zapiec. Gotowe!

Krzysztof

From: "Aneta & Krzysztof K" <aneta@topnet.pl>

Próbowałam opcji zamiast ciasta - makaon Lasania (Malma). Efekt był niezadawalający.

Pozdrawiam

Jola

From: "Jolanta B" <jolantab@friko7.onet.pl>

Hmm... jak pamiętam, to na opakowaniu Barilla jest napisane, żeby najpierw ugotować, tylko na polskiej wersji nalepek tego nie było. Jak kupiłem to pierwszy raz, to nawet się trochę zdziwiłem, że nie było nic o gotowaniu i zrobiłem bez gotowania.

No, ale było tak jak myślałem tam gdzie płaty ciasta były mocno przesączone sosem, to się w nim ugotowały i było OK. Ale tam gdzie sos trochę spłynął - ciasto zostawało nadal twarde.

Ogólnie - polecam spróbowanie jak smakuje normalna lasagna, czyli taka z miękkim ciastem, a nie na chrupiąco. A już na pewno nie można mówić tu o identycznym efekcie, jeśli porównujemy lasagne gotowaną i chrupiącą lub wręcz niezgrzybłą.

Zresztą, jak kiedyś opowiedziałem o moich przygodach z lasagna tej firmy koledze, który jest miłośnikiem włoskiej kuchni, to mnie obśmiał i stwierdził, że to tak jakby gotować rosół i wrzucić do niego nieugotowany makaron z papierka - fakt, że jak długo poleży w tym rosolu, to trochę zmięknie, ale nie na tym rzecz polega.

Oczywiście najlepszy makaron też jest domowy, ręcznie krajany. :-)

Jeszcze odnośnie tego wcześniejszego przepisu - wszystko OK, tylko ja bym raczej nie mieszał sosu białego z pomidorowo-mięsnym nadzieniem. Dobra lasagna, to również lasagna trochę niejednorodna. Ja zawsze kolejne warstwy raczej polewam białym sosem, a nie mieszam od razu.

I kolejna uwaga, żeby raczej nie używać gotowego mielonego mięsa kupowanego w kostkach, bo ono jest zazwyczaj strasznie tłuste. Nie ma nic gorszego niż lasagna pływająca pół niej w takim gęstym, mięsnym smalcu.

Jeśli nie da się kupić małowłustego mięska, to zanim je zaczniemy dusić, można je trochę przesmażyć wytapiając nadmiar tłuszczu.

Ja zazwyczaj wlewam na patelnię najpierw pół łyżki oleju, na tym przesmażam kilka ząbków czosnku, na tym smażyć mięso wylewając z niego tyle tłuszczu, ile się da.

Ponadto przydałoby się trochę klasycznych włoskiej kuchni przypraw jak oregano, bazylija itp.

Michał

From: Michal Mosiewicz <mimo@interdata.com.pl>

Co do płatów gotowego makaronu to się muszę niezgodzić. A przynajmniej zaprotestować. Ja widziałem te płaty w 2 wersjach. Jedna z gotowaniem a druga bez. Włoskiego nie znam ale specjalnie porównałem napisy na obu z pozoru identycznych opakowaniach i były różnice.

Co do twardości płatów w miejscach bez sosu... Mi się nie przytrafiło.

Pozdrawiam.

Lechu

From: lechu@NIE.ZNOSZE.SPAMU.ii.uj.edu.pl (Leszek(Lechu) Marmon)

Zgadza się, są dwa rodzaje makaronu w sprzedaży: jeden po obróbce wstępnej, którego nie trzeba wcześniej gotować, drugi wymaga gotowania przed rozpoczęciem przygotowywania "lasagna".

Podejrzewam, że tak jest w większości krajów.

Pozdrawiam, Ewa

From: "Ewa M." <knowacz_NoSpam@usa.net>

Szukałam przepisu na dobrą lasanię. Znalazłam ich wiele... Ale tak na prawdę przydały mi się rady Michała! Zastanawiałam się, jak zrobić lasanię, żeby nie była zbyt tłusta. Wiecie, sos beszamelowy na maśle i do tego tłuste mielone mięso... Ale wyszło pysznie! Dzięki Michał
Pozdrawiam

Nadesłał(a):Agnieszka Szymaniak <AguchaSz@interia.pl> 2005-12-17 10:16:48

Czy to nie trochę dziwne ze sos pomidorowy ma sie gotowac 3 godz. ??

Nadesłał(a):El <nie chce sp@mu> 2006-01-06 11:01:42

Lasania jest pyszna,ale musi byc miękki makaron.Mam oryg makaron Barilla z Włoch,niestety ie znam jezyka i nie wiem czy trzeba ugotowac czy nie.Ostat robiłam z malmy,nie ugotowałam,środek gdzie wiecej fasz,sosu-był Ok, boki twarde.Dlatego ja dziś wcześniej włożę płaty na kilka minut do wrzątku,wolę żeby było miękawo.A zamiast tłustego mięsa wieprz dam mięsko z indyka,i też będzie super.Płat-farsz mięsno-pieczarkowo-pomidorowy,beszamel z chudego mleka i powtórka.troszke poeksperymentuję.Smacznego wszystkim życzę

Nadesłał(a):ivi <iv3@wp.pl> 2006-02-17 11:02:25

Alez szanowni moi przeciez w gotowaniu nie chodzi o to aby isc na latwizne co nie??

Nadesłał(a):panda <patryk_joppek@vp.pl> 2007-08-04 01:08:28

Właśnie zrobiłam swoją pierwszą lasagne, i zastanawiałam się czemu cała piekąc się pływa w tłuszczu, skoro dałam mało sera...a to ten cały "smalec" z mielonego (kupione oczywiście w paczce :/). Fuj. Następnym razem odłuszczę jakoś kupowane w takiej formie mięso, bo aż jeść się tego nie chce, jak patrzę na ten cały tłuszcz. Po prostu zawał z makaronem :(

Nadesłał(a):Kama <kama@wp.pl> 2010-09-21 21:09:10