# Lasagna 3

Dodano: 2000-08-20 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 10093 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 cieńko rozwałkować i bardzo cieńkie płaty ciasta ugotować . Studzić je można kładąc na siebie warstwami na folii, tak aby sie 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 godzine odstawić .

Pozdrowienia i smacznego.

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

Oczywiscie, ale identyczny efekt uzyskac mozna uzywajac gotowego ciasta lasagne, np barilla. Ma taka zalete, ze nie trzeba go wczesniej gotowac. Wystarczy ulozyc ciasto i sos (warstwami) w naczyniu, na wierzch zolty 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 niezgryź liwą.

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 rosole, 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 póź niej w takim gęstym, mięsnym smalcu.

Jeśli nie da się kupić małotłustego 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 smażę mięso wylewając z niego tyle tłuszczu, ile się da.

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

Michał

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

Co do płatów gotowego makaronu to sie musze niezgodzic. A przynajmniej zaprotestowac. Ja widzialem te platy w 2 wersjach. Jedna z gotowaniem a druga bez. Wloskiego nie znam ale specjalnie porownalem napisy na obu z pozoru identycznych opakowaniach i byly roznice.

Co do twardosci platow w miejscach bez sosu... Mi sie nie przytrafilo.

Pozdrawiam.

Lechu

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

Zgadza sie, sa dwa rodzaje makaronu w sprzedazy: jeden po obrobce wstepnej, ktorego nie trzeba wczesniej gotowac, drugi wymaga gotowania przed rozpoczeciem przygotowywania "lasagna".

Podejrzewam, ze tak jest w wiekszosci krajow.

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 zrobiuć 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 troche 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 faszu,sosu-był Ok, boki twarde.Dlatego ja dziś wcześniej włożę płaty na kilka minut do wrzątku,wolę żeby było miękkawo.A zamiast tłustego mięsa wieprz dam mięsko z indyka,i też bedzie 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 odtłuszczę 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