

---

# LASAGNE Z KURCZAKIEM

Dodano: 2005-03-11 11:12:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5463 razy.

2 podwójne piersi z kurczaka  
2 duże plastry szynki  
30 dag pieczarek  
2 pomidory + mały koncentrat pomidorowy  
2 cebule  
płaty lasagne  
1 szk.rosolu(może być z kostki)  
1 szkl.mleka + butelka śmietany 18%  
2 duże marchewki + 1 seler  
10 dag sera żółtego  
oliwa, majeranek, tymianek, pieprz, papryka, sól, zielona pietruszka do posypania

Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklić , dodać pokrojone pieczarki i usmażyć .

Pokroić na małe kawałki kurczaka i szynkę i usmażyć .

Do mięsa dodać podsmażone pieczarki z cebulą oraz pomidory i koncentrat pomidorowy.Chwilę dusić .Przyprawić solą, pieprzem i przyprawami pozostałymi.

Włoszczyznę zetrzeć na tarce(grube wiórki)i przesmażyć .Zalać szklanką rosolu i połową szklanki mleka.

W drugiej połowie mleka rozrobić 3 łyżeczki mąki.Gdy warzywa będą miękkie wlać mleko z mąką, dodać śmietanę.Wszystko doprawić przyprawami.

Sos dzielimy na 4 części.Małą porcję sosu dajemy na dno naczynia żaroodpornego.Na sos lasagne, mięso z pieczarką(połowę), na to sos i znowu lasagne, mięso z pieczarką, sos i lasagne oraz na to pozostały sos.Na wierzch dajemy starty ser żółty.

Wstawimy do nagrzanego piekarnika 200 C i pieczemy 45 minut.

po upieczeniu posypujemy natką i podajemy np z ketchupem.

Nadesłał: MS <>

---

ekspresik:p

Nadesłał(a): 2006-03-26 18:03:24

ej, gościu! a oliwa po co?

Nadesłał(a): 2006-03-26 18:03:18

odpisz, to pilne!

Nadesłał(a): 2006-03-26 18:03:59

jak to po co do duszenia warzyw!!

Nadesłał(a): ewelinka 2006-05-24 20:05:51