

---

# lasagne palce lizac

Dodano: 2008-10-07 23:58:32

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1855 razy.

makaron lasagne(barilla)wcale nie musi byc gotowany wczesniej,mieso mielone,cebula,groszek zielony(moze byc mrozony),sos pomidorowy,sol,pieprz,cukier,beszamel,mozzarella,ser parmezan,swierze listki bazylii,olej z oliwek

mieso i cebule podsmażamy na oleju z oliwek,dodajemy groszek zielony,doprawiamy sola,pieprzem i cukrem,dusimy 20 min.dodajemy sos pomidorowy i listki bazylii,gotujemy 1 godz.na blaszke wylewamy warstwe sosu,kladziemy warstwe makaronu,na makaron kladziemy beszamel,mozzarelle i posypujemy parmezanem,polewamy warstwa sosu,kladziemy warstwe makaronu,beszamel....itd.pieczemy 1 godz

Nadesłał: pati <patigreco@wp.pl>

---

A to wszystko to "na oko". Na oko to podobno babcia umarła :-))

A słowo "swierze"???

Hmmmmm

Przepis do ...kosza

Nadesłał(a):Arthur <polspeo@wp.pl> 2008-11-01 10:11:18

Może oznaczać przepisy: dla zaawansowanych (np. ten przepis) i dla "zielonych" (takich, jak ten Artur: musi mieć ilości, pewnie w gramach i w koszach)

Nadesłał(a):

zgadzam się z Arturem. Przepis do bańki. Co to u licha znaczy: KŁADZIEMY BESZAMEL??????

A o tragicznym byku "świerze" już nie wspomnę!!!

Nadesłał(a):grazyna <altehexe58@tlen.pl> 2008-11-03 10:11:30