
Lasagna 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8366 razy.

Jest to przepis nadawany kiedyś w "Smakoszach-rozkoszach" na Polsacie:

12 Płatów lasagne Barilla (nie wymaga wcześniejszego gotowania) (można je wrzucić na kilka minut do gotującej wody lub dokładnie zalać sosem beszamelowym przed zapiekaniem)

400 g Sera żółtego

Sos bolonski:

1 Cebula

3 Ząbki czosnku

400 g Miesza mielonego

1 Puszka pomidorów bez skórek (lub 2 małe /70 g/ puszki przecieru pomidorowego)

1 Marchewka

1 Pietruszka

1/4 Selera

2 Liście laurowe

4 Łyżki oliwy

oregano, sól, pieprz zielony

Sos beszamelowy:

800 ml. Mleka (przegotowane)

80 g Masła

1 Łyżka maki

Sól, Pieprz, gałka muszkatołowa

Sos bolonski:

Cebula drobno kroimy, a następnie smazymy na oliwie do zeszklenia, 3 całe ząbki czosnku, mięso mielone, trochę oregano, smazymy na wolnym ogniu. Dodajemy 1/2 pomidorów, pieprz zielony, całą marchewkę (można przekroić na 4 części) i pietruszkę (na pół) oraz seler, 2 liście laurowe - gotujemy 15 minut pod przykryciem (ja to robię na patelni - pasuje idealnie). Pod koniec dodajemy drugą część pomidorów. Chwilę gotujemy. Wyjmujemy czosnek, marchew, pietruszkę, seler, liście laurowe (nie są już potrzebne).

Sos beszamelowy: Rozpuszczamy masło w ciepłym garku (nie na ogniu) dodajemy łyżkę maki, łyżeczkę soli, całe mleko, odrobina gałki muszkatołowej. Zagotować.

W naczyniu żaroodpornym układamy warstwami: sos beszamelowy, makaron, sos bolonski, ser żółty tarty. Układamy 3-5 warstw. Na sam wierzch wlewamy pozostałą ilość sosu beszamelowego i skrapiamy oliwą (nie koniecznie). Pieczemy ok. 45 min. w temperaturze 250 stopni C. Smacznego !!!

From: "Artulino" artulino@polbox.com

prosty dobry przepis, jak spróbuję skomentuję ponownie
Nadesłał(a): gorr 2009-02-01 11:02:28