



PEWNI DOBREGO
przepisu

Przepis na Lasagne

SKŁADNIKI:

Sos mięsny:

Mielone mięso wieprzowe Pewni Dobrego - 200 g
Cebula - 1 szt.
Czosnek - 3 ząbki
Oregano suszone - szczypta
Pomidory bez skóry - 1 puszka
Sól - szczypta
Pieprz - szczypta
Oliwa - 1-2 łyżki
Cukinia - 1 szt.
Mozzarella - 1 kulka

Beszel:

Masło - 15 g
Mąka - 15 g
Mleko - 300 ml
Pieprz - szczypta
Sól - szczypta
Gałka muskatołowa - szczypta



AKCESORIA:

rondelek, patelnia głęboka, patelnia grillowa lub blaszka do piekarnika, nóż, deska, naczynie do zapiekania



PRZYGOTOWANIE:

Na rozgrzaną i suchą patelnię dodaj posiekaną cebulę, dopraw solą. Dopiero jak lekko zmieni kolor dodaj odrobinę oliwy z oliwek. Następnie dodaj posiekany drobno czosnek i zmielone mięso. Przesmaż chwilę. Dopraw oregano. Następnie dodaj pomidory, sól i pieprz. Duś przez kilkanaście minut na mniejszym ogniu. W tym czasie cukinię pokrój na plastry i posól, aby puściła wodę. Cukinię grilluj na patelni (lub upiecz) przez kilka minut z dodatkiem oliwy z oliwek.

Przygotuj beszamel: roztop masło (aż do zbrązowienia), dodaj mąkę, a po chwili mleko. Gotuj kilka minut - pamiętaj o przyprawach (sól, pieprz i szczypta gałki muskatołowej).

W naczyniu żaroodpornym układaj naprzemiennie cukinię, sos mięsno-pomidorowy, mozzarellę - na samą górę wyłóż beszamel.

Piecz w piekarniku przez ok. 20 minut w 180 stopniach z termoobiegiem.



Warto przyrządzić więcej sosu beszamelowego - doskonale sprawdzi się do warzyw, zapiekane, ryb i makaronów!