



Tekst i zdjęcie: **KkasienskaA** - Kuchcik (125)

Lasagne z mięsem mielonym i beszamelem

pyszna i bardzo syta :)

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- pomidor, 1 szt.
- lasagne, lasagnette, 1 szt.
- ser żółty, 30 dag
- pomidory w puszcze, 1 szt.
- koncentrat pomidorowy, 1 szt.
- tabasco (przyprawa) , 1 łyżecz.
- papryka słodka, 1 szczypta
- chilli, 1 szczypta
- mielone mięso, 40 dag
- pieczarka, 30 dag
- cebula, 2 szt.
- olej, 2 łyżk.
- żółtka, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- gałka muskatołowa mielona, 1 szczypta
- pieprz czarny, 2 szczypta
- sól kuchenna, 2 szczypta
- mleko, 1 l
- mąka pszenna, 2 łyżk.
- masło, 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

1. Beszamel: Rozpuścić 2 łyżki masła w rondelku. Dodać 2 łyżki mąki i rozbić trzepaczką aż do uzyskania jednolitej masy, tak aby nie było grudek. Zdjąć z ognia. Powoli dolewać mleko cały czas mieszając. Przyprawić solą, pieprzem, gałką

muszkatałową, Vegetę. Na koniec dodać łyżeczkę soku z cytryny i szczyptę cukru. Zagotować ciągle mieszając. Przystudzić. Dodać żółtko jajka.

2. Farsz mięsny: Na rozgrzanym oleju podsmażyć posiekaną w kostkę cebulkę i wyciśnięty czosnek. Do tego dodać pieczarki i dusić aż puszczą wodę. Dodać mięso mielone. Przyprawić - sól, pieprz (nie żałować!), chili, słodka papryka, tabasco. Gdy mięso się już zarumieni dodać koncentrat pomidorowy i pomidory z puszki. Dusić pod przykryciem około 10 minut.

3. Startkować ser żółty. Przygotowanie: Blaszke lub naczynie żaroodporne wysmarować masłem. Następnie układać warstwami: - warstwa beszamelu - około 1/2 cm. - warstwa makaronu. - warstwa mięsa. - warstwa sera żółtego. - warstwa beszamelu. - warstwa makaronu. - warstwa mięsa. - warstwa sera żółtego. Powtarzać do wykończenia składników. Mi zazwyczaj wychodzą 3-4 warstwy. Na końcu powinien znaleźć się ser żółty. Piec około 30-40 minut w temperaturze 180 stopni. Pięć minut przed wyjęciem ułożyć kawałki pomidora na wierzchu. Bardziej dla dekoracji niż dla smaku. Nie kroić od razu po wyjęciu. Odczekać 5-10 minut, bo będzie się rozpadać. Polecam do tego czerwone wytrawne wino. Najlepiej z Chile (moje ulubione wina:) Smacznego!!

