



Lasagne z mięsnym sosem

Składniki

300 g makaronu lasagne sosem beszamelowym dla 4 osób 250 g mielonej wołowiny 1 cebula 1 seler 300 g przecieru pomidorowego Passata Rustica 1 pęczek pietruszki oliwa z oliwek 400 g sosu mięsnego z mieszanych mięs 6 łyżek tartego parmezanu Jak przygotować sos mięsny : 250 g mielonego mięsa wieprzowego 1 marchew 60 g koncentratu pomidorowego 1 szklanka czerwonego wina 2 ząbki czosnku oliwa z oliwek sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Przygotuj sos mięsny i sos beszamelowy. Na dno formy wylać 1 łyżkę sosu beszamelowego i dwie łyżki sosu mięsnego.
2. Wymieszać sosy i nałożyć pierwszą warstwę makaronu lasagne.
3. Następnie przykryć pierwszą warstwę makaronu sosem mięsnym i znów nałożyć warstwę makaronu.
4. Ostatnią warstwę makaronu połączyć sosem beszamelowym posypać startym parmezanem.
5. Umieścić formę w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni i z piekać przez 30 minut.
6. Po wyjęciu z piekarnika odstawić na około dziesięć minut.

