



# Lasagne alla bolognese

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Trudne

## Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- czarny pieprz - 1 szczypta
- marchew - 1 sztuka
- pomidory - 800 gramów
- sól - 1 szczypta
- czerwone wino - 100 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- masło - 100 gramów
- bulion wołowy - 1 szklanka
- łodygi selera naciowego - 2 sztuki
- szynka gotowana - 150 gramów
- makaron Lasagne - 400 gramów
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżki
- sos beszamelowy - 1 litr
- wołowina mielona - 500 gramów
- mozzarella w plastrach - 200 gramów
- parmezan świeżo starty - 150 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Marchewkę i selera pokrój w drobną kostkę. Pomidory sparz, obierz ze skórki i pokrój na małe kawałki.
2. Cebulę posiekaj i wraz z selerem i marchewką przesmaż na oliwie z oliwek.
3. Dodaj mieloną wołowinę i smaż kilka minut, by mięso nie było surowe. Następnie wlej wino i duś do czasu, gdy płyn nieco odparuje.
4. Dodaj pomidory i smaż jeszcze ok. 40 minut. Dopraw solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem.
5. W międzyczasie przygotuj sos beszamelowy. Żaroodporne naczynie wysmaruj masłem.
6. Wlej na dno nieco sosu bolońskiego, a na nim ułóż płyty lasagne. Polej beszamelem, posyp plasterkami mozzarelli i startym parmezanem. Tak samo ułóż kolejne dwie warstwy. Ostatnią warstwę powinien stanowić makaron polany beszamelem i posypyany parmezanem.
7. Piecz 20 minut w temperaturze 180 stopni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)