



przepisy.pl

# Włoska lasania (lasagne) z mięsem mielonym



## Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pomidory z puszki - 1 sztuka
- makaron lasagne - płyty - 18 plastrów
- ser żółty - 10 plastrów

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

 60 minut  5 osób  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. W garnku na oliwie podsmażamy czosnek
2. Dodajemy mięso mielone, dodajemy cebulę,
3. A jak mięso się obsmaży dodajemy natkę pietruszki, najlepiej świeżą oraz opcjonalnie inne zioła (bazylię, oregano)
4. Dodajemy koncentrat pomidorowy lub pomidory z puszki
5. Całość mieszamy i przyprawiamy finalnie solą i pieprzem do uzyskania wyrazistego smaku. Istotne jest aby farsz nie był za suchy gdyż surowy makaron będzie potrzebował wody do zmięknienia w zapiekance
6. Na dno żaroodpornego naczynia wykładamy sos beszamelowy
7. Układamy warstwę makaronu
8. Na makaronie kładziemy warstwę mięsa
9. Smarujemy sosem beszamelowym
10. Kończymy warstwą sera aby poszczególne warstwy były ze sobą sklejone
11. Układamy drugą i trzecią warstwę
12. Ostatnia warstwa makaronu musi być przykryta sosem i serem
13. Całość zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C. przez 20 – 30 minut. Po upieczeniu warto zostawić ją w spokoju przynajmniej przez 30 minut (ale to bardzo trudne oprzeć się gorącej lazanii ) aby stała się bardziej zwarta

---

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)