



Składniki:

- szpinak mrożony - 35 gramów
- jajko - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- łopatka wieprzowa - 300 gramów
- wołowina - 150 gramów
- oliwa - 40 gramów
- pomidory w puszcze (z zalewą) - 400 gramów
- wino białe - 50 gramów
- pieprz - 1 łyżeczka
- masło - 40 gramów
- mąka pszenna - 60 gramów
- mleko - 500 gramów
- sól - 1 szczypta
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- ser żółty - 200 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki

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

 60 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Makaron: Podane składniki dokładnie wymieszać, zagnieść ciasto. Przykryć folią i odstawić na 10min. Rozwałkować na cienki placek, wykroić płyty makaronu (u mnie 15 - po 3 do każdej foremki żaroodpornej) Ugotować w osolonym wrzątku (ok. 4-5min.). Po ugotowaniu przelać zimną wodą i rozłożyć na ściereczce kuchennej.
2. Sos boloński: Warzywa zetrzeć, dodać oliwę, podduś (5min). Mięso zmielić dodać do warzyw. Dusić 8min. Dodać białe wino, gotować 5min. Dodać pomidory z puszeki (wraz z sosem), przyprawę uniwersalną, mini kosteczki, pieprz - dusić 20min.
3. Sos beszamelowy: Rozpuścić masło, dodać mąkę - zrobić gładką zasmażkę. Dolać mleko, dodać przyprawy - dokładnie zmiksować, by nie było grudek. Gotować 10min.
4. Lasagne: W naczyniach żaroodpornych ułożyć warstwę makaronu. Polać sosem bolońskim i odrobiną beszamelu i położyć kawałki sera. Powtórzyć czynności, następnie przykryć ostatnim (trzecim) płatkem makaronu. Polać beszamelem i posypać startym żółtym serem. Zapiekać w piekarniku nagrzanym do 180C przez 20-30min. Smacznego!