Makaron zapiekany, przyrządzany z ziołami i tartym parmezanem

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- marchew - 2 szt.
- seler - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- boczek wędzony - 8 dag
- lasagne - 9 szt.
- pomidor - 1 op.
- oliwa - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Marchewki i seler oczyścić i opłukać. Cebule obrać. Warzywa i boczek pokroić w kostkę. Pomidory odcedzić, dobrze osączyć (sok zachować), pokroić w kostkę.
Mocno rozgrzać na patelni 2 łyżki oliwy, smażyć na niej boczek, zdjąć z patelni. Na wytopiony
z boczku tłuszcz włożyć mięso, smażyć kilka minut na średnim ogniu. Wrzucić seler, marchewkę i cebulkę, podsmażyć. Dodać koncentrat i sok pomidorowy, wymieszać. Na końcu wrzucić boczek i pomidory. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i ziołami, gotować 10 minut na średnim ogniu.
Tłuszcz rozgrzać, oprószyć mąką, zalać rosołem, mlekiem i śmietaną, zagotować. Wsypać 10 dag parmezanu. Sos beszamelowy przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Formę żaroodporną posmarować tłuszczem, wlać 1/4 sosu beszamelowego, przykryć 3 płatami lasagne. Posmarować połową sosu mięsnego, przykryć 3 płatami lasagne. Czynność powtórzyć. Całość polać resztą sosu beszamelowego, posypać pozostałym parmezanenu Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 40 minut w temp. 200°C.

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.