

moje lasagne

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



smacznego :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso mielone - 0,5 kg
- makaron lasagne -
- olej -
- cebula -
- puszka pomidorów -
- duża pieczarka -
- makaron świderki -
- żółty ser -
- oregano sól pieprz bazylwia -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozgrzać olej na patelni, posiekać cebulę i zeszklić. Dodać mięso mielone i rozdrobnić łyżką. Dodać vegetę i pieprz. Gdy już mięso nie będzie czerwone dodać pomidory z puszki (posiekane). Całość dusić. W tym czasie zagotować wodę, posolić i dodać olej i wrzucić płaty lasagne (na początku trzeba ustalić, ile nam będzie ich potrzebnych - do pokrycia dna i kolejne warstwy). Gotować je 10 minut (na opakowaniu może pisać, że one są gotowe, żeby dać do formy, ale ja wolę je najpierw zmiękczyć). Posmarować formę masłem. Do mięsa wrzucić makaron świderki, wymieszać. Doprawić koncentratem, zamieszać. W końcu posypać przyprawami do smaku. Trochę przestudzić. Pokroić pomidor i pieczarkę na płaty. Do formy położyć pierwszą warstwę: osuszona lasagne, mięso, pomidory i pieczarki, posypać serem. I tak znów, ile nam się warstw zmieści w formie. Dać do piekarnika na 20 minut. Jeśli nie mamy piekarnika, do formy musimy wkładać wszystkie składniki gorące i przykryć, by ser nam się rozpuścił.