“Lasagne ekspresowe” kokardki z sosem pomidorowym i beszamelem

Uwielbiam niedzielne posiłki… Właśnie w niedziele cała moja rodzinka mobilizuje się, aby zjeść śniadanie, obiad i kolację wspólnie przy stole. W tygodniu nie ma mnie w domu, a w sobotę wszyscy coś
załatwiają i gonią chyba sami za sobą… **Na szczęście jest niedziela !**
I właśnie w niedziele możemy, a właściwie powinniśmy odpuścić sobie wszelkie roboty, a pozwolić sobie na wylegiwanie się przed telewizorem, spacer na świeżym powietrzu i delektowanie się pysznymi smakami i zapachami.

Dzisiaj mam dla Was bardzo szybki przepis na niedzielny obiad, który smakiem zabierze Was w cudowny klimat Włoch.

**Mimo, że samo słowo lasagne to szczególny rodzaj prostokątnego makaronu, dla większości słowo lasagne to po prostu smak sosu mięsno-
pomidorowego z sosem beszamelowym.**

Przepis jest bardzo łatwy i nie zabiera nam dużo czasu, a to chyba
jest najważniejsze, aby w niedziele nie spędzać w garach pół dnia.

Ekspresowe Lasagne

Składniki:
300 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
Jedno opakowanie makaronu ,,kokardki”
400 ml przecieru pomidorowego
1 cebula
3 ząbki czosnku

50 g tartego parmezanu
tymianek
oregano

Zaczynamy:

Gotujemy makaron, ale dwie minutki krócej niż zwykle.

Cebule i czosnek obieramy, drobno kroimy i wrzucamy na patelnie z oliwą z oliwek.

Na przeszkloną cebulkę z czosnkiem wrzucamy mięso
i smażymy do momentu, gdy mięso nie będzie już surowe.
Dodajemy przecier i doprawiamy tymiankiem,
oregano, solą i pieprzem.
Mieszamy i jeszcze chwilę smażymy.

Sos beszamelowy

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Składniki:

400 ml mleka *(dwie niepełne szklanki)*
2 łyżki masła
2 łyżki mąki
szczypta gałki muszkatołowej
sól
pieprz

Zaczynamy:

W małym garnku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i dokładnie mieszamy.
Następnie powoli wlewamy mleko ciągle mieszając.
Doprawiamy solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.
Dokładne mieszamy do powstania gładkiej masy.

W naczyniu żaroodpornym na dno wlewamy dwie łyżki beszamelu, następnie połowę makaronu, który przykrywamy sosem pomidorowym
oraz beszamelem. Dodajemy resztę makarony i polewamy resztą sosów.
Wszystko posypujemy startym parmezanem.

Całość pieczemy w piekarniku w temp. 200*C przez 10 minut, aby góra się zarumieniła.

SMACZNEGO !!!