

# “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 patelnię 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.  
Dokładnie 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 makaronu i polewamy resztą  
sosów.  
Wszystko posypujemy startym parmezanem.



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

**SMACZNEGO !!!**



