

“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 przeszkłoną 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 muskatołowej

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 !!!

