

Moje Lasane

Przepis dodany przez użytkownika plocia

Moje Lasane

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mielone mięso - 0,5 kg
- makaron płaty lasagne - 0,5 kg
- miękkie pomidory - 5-6 szt.
- cebula - szt.
- marchew - szt.
- por - szt.
- pietruszka w korzeniu - szt.
- seler - szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Kroimy warzywa w kostkę, marchew ścieramy na tarce z grubymi oczkami. W dużym garnku podgrzewamy olej (ok. 3 cm).
- 2.** Do rozgrzanego oleju wrzucamy warzywa. Dodajemy rozgnieciony czosnek. Kiedy warzywa duszą się w garnku, na patelni podsmażamy mięso mielone, tak żeby się zarumieniło z obu stron.
- 3.** Kiedy warzywa zmiękną do garnka dodajemy mięso. Trzeba je trochę rozgnieść żeby nie było dużych kawałków.
- 4.** Po ok. 10 min dodajemy wino i za chwilę kostkę rosołową rozpuszczoną w ciepłej wodzie. Mieszamy. Dodajemy rozdrobnione pomidory. Można dodać jeszcze koncentrat pomidorowy. Pomidorów musi być tyle żeby zabarwiły mocno farsz i dodały kwaskowy aromat. Makaron przekładamy farszem, posypujemy serem i do piekarnika na ok. 10 min.