

LASAGNE

Składniki:

- makaron — lasagna (ok. 10 płatów)
- 50 dag mięsa mielonego
- cebula
- 2 pomidory
- przecier pomidorowy
- parmezan
- masło
- ząbek [czosnku](#)
- [oregano](#), [bazylia](#), [pieprz](#), sól

Sos beszamelowy:

- 3/4 szklanki mleka
- 5-6 łyżek mąki
- masło

Wykonanie:

Makaron ugotować na pół twardo. Na patelni podsmażyć mięso, dodać drobno posiekaną cebulę i wyciśnięty w prasce czosnek. Pomidory sparzyć gorącą wodą, obrać ze skórki, pokroić na ósemki i dodać na patelnię. Dusić aż pomidory dokładnie się wymieszają z resztą. Dodać oregano, bazylię, sól, pieprz i kilka łyżek przecieru pomidorowego. Poddusić jeszcze chwilę.

W osobnym naczynku przygotować sos beszamelowy, mieszając razem wszystkie składniki.

Naczynie żaroodporne nasmarować masłem, dno posmarować sosem beszamelowym i układać w następującej kolejności: płat makaronu, nadzienie mięsne, starty żółty ser, następny płat makaronu. Na wierzchu posmarować pozostałym sosem beszamelowym.

Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec ok. 30 min. w temp. 200°C.