

Lasange ala Gosia

Przepis dodany przez użytkownika gosik1212



Pychotka:)

Czas przygotowania: 50 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne
Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- mięso mielone - 0,5 kg
- duża cebula - 1 szt.
- pomidory średnie - 2-3 szt.
- kartonik przecieru pomidorowego - 1
- ser żółty -
- czosnek - 3-4
- makaron -

Przydatne akcesoria:

Według własnego uznania.

Etapy przyrządzania:

1. Przepis:

Na sos beszamelowy: troszkę masła rozgrzać na patelni, dodać łyżkę mąki i mleko, gotować na małym ogniu aż wszystko ładnie się rozpuści! Masa mięsna: w garnku usmażyć cebulkę z czosnkiem, dodać mięso - dobrze podsmażyć, potem pokrojone w kawałki pomidory, potem dodać przecier pomidorowy, wszystko doprawić: solą, pieprzem zielonym i czarnym, papryczką ostrą lub słodką, oregano, bazylią (pod kontrola bo to bardzo aromatyczne przyprawy i goście mogą mieć czkawkę do samego rana :), ewentualnie doprawiać tym co lubimy byleby pasowało :) Mięso gotować na małym ogniu, żeby woda odparowała i został dość gęsty sos! Lasagne pieczemy w wąskiej formie jak do keksu. Warstwy: (są różne wersje) moja to: sos beszamelowy - makaron - mięso - ser itd. Kiedy nie wyjdzie wam za pierwszym razem nie zrażajcie się, trzeba próbować! I oczywiście modyfikować przepis do swoich potrzeb! SMACZNEGO!!!!

Jak podawać?

W blasze

Uwagi:

brak