

Lasagne z mięsem i sosem



45 minut



6 osób



567 kcal/os.



4,85/os.

Składniki

- 0,5 kg żółtego sera
- 1 opak. makaronu lasagne
- 0,7 kg mięsa mielonego (dowolne)
- 2 cebule
- 500 g przecieru pomidorowego
- garść świeżej bazylii
- 100 g masła
- 5 ząbków czosnku
- sól, pieprz do smaku
- 2 łyżki cukru

Sposób przygotowania

Mięso mielone przesmaż na patelni z odrobiną oleju oraz poszatowaną cebulą, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek. Dopraw solą i pieprzem według uznania.

Przecier pomidorowy przesmaż na patelni z 2 łyżkami cukru do połączenia składników, dodaj posiekaną bazylię.

Mięso wymieszaj z powstałym sosem pomidorowym.

Wysmaruj masłem naczynie żaroodporne i zacznij przekładać surowe płyty lasagne mięsem z sosem tak, aby ostatnią warstwą był makaron. Wierzch posyp startym żółtym serem. Piecz w temperaturze 170 °C przez 25 min.