



Tradycyjna lasagne

Autor: najlepszewkuchni.pl

Lekkie danie na lato i świetny pomysł na odrobinę różnorodności w naszej kuchni. Ekspresowe, proste wykonanie i pyszny smak

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy piekarnik do 220°C. Kroimy drobno cebulę i ścieramy ser żółty na tarce. Podsmażamy cebulę i mięso na oleju, aż do uzyskania rumianego koloru. Dodajemy zioła prowansalskie i przecier pomidorowy. Całość gotujemy na małym ogniu przez 5 minut.

Krok 2

Natłuszczamy naczynie żaroodporne i rozkładamy makaron.

Krok 3

Następnie równomiernie rozprowadzamy mięso z pastą pomidorową. Przykrywamy kolejną warstwą makaronu i zalewamy śmietanką. Robimy kilka warstw i wierzch posypujemy serem żółtym

Krok 4

Przykrywamy szczelnie folią aluminiową i pieczemy pod przykryciem przezok. 40 minut. Zdejmujemy folię i pieczemy przez 10 minut, aż wierzch będzie zrumieniony.

Składniki:

1 opakowanie makaronu lasagne

100 g sera Salami w plastrach Mlekpól

100 g tartego sera Mozzarella Mlekpól

cebule

600 g mielonej wołowiny

3 łyżki ziół prowansalskich

300 ml pasty pomidorowej

150 ml Śmietanki UHT Łaciata 30%

3 łyżki oleju