

Lasagne (Lazanie)

Makaron na lazanie:

- 200 g mąki pszennej
- 2 średnie jajka
- 1 łyż. oliwy
- szczypta soli
- ok. 1/3 - 1/2 szkl. wody

Lasagne:

- 700 g mięsa mielonego
- 2 średnie cebule
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- makaron lazania (u mnie domowej roboty)
- 600 g pomidorów
- 1/2 łyżeczki curry
- sól morską
- pieprz kolorowy
- pieprz ziołowy
- ognista mieszanka przypraw
- 1/2 łyżeczki papryki słodkiej
- 200 g sera żółtego
- garść natki pietruszki
- kilka małych pomidorków do dekoracji

Sos beszamelowy:

- 3 łyżki masła
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 szklanki mleka
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka ziół

Makaron: Mąkę przesiewam do miski, wbijam jajka, wlewam oliwę i dodaję szczyptę soli. Ręcznie wyrabiam dodając stopniowo wody, w takiej ilości aby ciasto było twarde ale elastyczne. Dzielę ciasto na kilka mniejszych części i wałkuję każdą część jak najcieniej. Jeżeli makaron chcę od razu wykorzystać troszkę go

podsuszam pozostawiając go na blacie lekko posypanym mąką. Jeżeli zamierzam go użyć następnym razem - płaty pozostawiam na ok. 2 godziny do wysuszenia. Gotuję w osolonym wrzątku al dente.

Lasagne: Cebulę i czosnek obieram, drobno siekam. Na głębokiej patelni rozgrzewam tłuszcz, wrzucam cebulę, do zeszkłonej dodaję czosnek i jeszcze chwilę smażę. Dodaję mięso mielone i smażę, aż do zbrązowienia.

Pomidory sparzam, obieram i kroję w mniejsze kawałki, dodaję do podsmażonego mięsa. Doprawiam do smaku przyprawami i posiekaną natką pietruszki. Smażę dotąd, aż pomidory się rozpadną.

Makaron obgotowuję ok. 3 minuty we wrzącej wodzie z solą i oliwą (dzięki czemu makaron nie poskleja się) co jakiś czas mieszając.

Beszel: W rondlu roztopiam masło, dodaję mąkę, smażę chwilę. Do zasmażki wlewam mleko i mieszam gotując na niewielkim ogniu aż do zgęstnienia sosu. Doprawiam sos do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatołową i ziołami.

Na dno naczynia żaroodpornego wylewam 3-4 łyżki beszamelu, rozsmarowuję. Na to układam warstwowo: płaty makaronu, sos mięsny, płaty makaronu, beszamel, sos mięsny i tak aż do wyczerpania składników. Na górze powinien znajdować się makaron polany beszamelem i posypanym startym serem. Wierzch oprószam delikatnie mieloną papryką i ziołami. Wstawiam do nagrzanego do 180°C piekarnika i piekę ok. 45 minut. Przed końcem pieczenia na wierzchu układam połówki małych pomidorków.

Wyjmuję zapiekankę z piekarnika i pozostawiam na 10 minut, po czym kroję na ładne kawałki pomagając sobie łypatką.

Smacznego! :)