

ANIA STARMACH

Doskonała lasagne i fasolka szparagowa

Co kupić?

Lasagne

- 400g** mielonego mięsa wołowego
- 50g** parmezanu (lub innego twardego żółtego sera)
- 200ml** passaty pomidorowej
- 50ml** wytrawnego czerwonego wina
- 8** płatów makaronu lasagne
- 1** cebula
- 1** łyżka koncentratu pomidorowego
- 1** łyżeczka oregano
- 1** łyżeczka tymianku
- 2** ząbki czosnku
- oliwa z oliwek

Beszamel

- 200ml** mleka
- 50g** twardego żółtego sera
- 2** łyżki masła
- 2** łyżki mąki
- gałka muszkatołowa
- sól, pieprz

Salatka

- 200g** fasolki szparagowej
- 2** pomidory
- 1** cebula dymka
- 1** łyżka sezamu

ANIA STARMACH

ocet balsamiczny

oliwa z oliwek

Jak przygotować?

1. Cebulę i czosnek posiekaj i przysmaż na oliwie, po chwili dodaj mięso, smaź, aż zmieni kolor. Wtedy dodaj zioła i koncentrat pomidorowy.
2. Smaź przez kilka minut, dolej wino, a gdy większość płynu wyparuje, dodaj passatę pomidorową.
3. Duś na małym ogniu około 30 minut.
4. W tym czasie przygotuj beszamel: masło rozpuść w rondelku, dodaj mąkę, podgrzewaj przez chwilę. Wąskim strumieniem wlewaj mleko, dodaj sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Cały czas mieszaj, aż sos zgęstnieje i się zagotuje. Wtedy ściągnij garnek z palnika, dodaj ser i wymieszaj.
5. W żaroodpornej formie układaj naprzemiennie: płaty makaronu, sos mięsny, beszamel. Całość posyp parmezanem.
6. Zapiekać około 30–40 minut w temperaturze 180 stopni.
7. Fasolkę wrzuć na gotującą się wodę, gotuj 7–10 minut (w zależności od tego, czy korzystasz z młodej czy ze starszej fasolki).
8. Po ugotowaniu fasolkę przelej zimną wodą.
9. W misce wymieszaj ją z pokrojonymi pomidorami, sezamem, octem balsamicznym, cebulą dymką i oliwą.
10. Gorącą lasagne podawaj z fasolką.