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
	Sałatka
200g	fasolki szparagowej
2	pomidory
1	cebula dymka
1	łyżka sezamu

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

ocet balsamiczny

oliwa z oliwek

Jak przygotować?

1. Cebulę i czosnek posiekaj i przysmaż na oliwie, po chwili dodaj mięso, smaż, aż zmieni kolor. Wtedy dodaj zioła i koncentrat pomidorowy.
2. Smaż 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. Zapiekaj 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.