ANIA STARMACH

Lasagne z wołowiną

Co kupić?

	Makaron:
400g	mąki 00
4	jajka
	szczypta soli
	Sos:
400g	mielonego mięsa wołowego (mięso możesz zmielić za pomocą przystawki do mielenia)
50g	parmezanu (lub innego twardego żółtego sera)
200ml	passaty pomidorowej
50ml	wytrawnego czerwonego wina
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

ANIA STARMACH

Jak przygotować?

Makaron:

1. Mąkę wysyp na blat/stolnicę, usyp kopczyk, a we wgłębienie wbij jaja. Dodaj sól i widelcem delikatnie mieszaj mąkę i jajka, następnie zacznij wyrabiane ręką.
2. Po 2 minutach wyrabiania przełóż ciasto misy robota z hakiem do wyrabiania ciasta. Wyrabiaj około 4-5 minut na wolnych obrotach.
3. Gdy ciasto uzyska pożądaną konsystencję połóż je na blacie i przykryj odwróconą do góry nogami miską, ciasto musi odpoczywać około 30 minut.
4. Po tym czasie podziel ciasto na 3-4 kawałki. Każdy z nich delikatnie rozwałkuj ręcznie podsypując odrobiną mąki, a następnie tak przygotowane ciasto przepuść przez wałkowarkę zamontowaną do gniazda wolnych obrotów.
5. Cienki pasy ciasta pokrój na kawałki idealne do lasagne.
6. Ciasto przed pieczeniem powinno się podsuszyć. Kratkę piekarnika wyłóż kawałkiem papieru do pieczenia lub ręcznika papierowego, posyp go delikatnie semoliną i na niej połóż płaty makaronu.

Sos:

7. Możesz go przygotować w misie robota z opcją gotowania Cooking Chef XL lub na patelni.
8. Cebulę i czosnek posiekaj i przysmaż na oliwie, po chwili dodaj mięso i smaż, aż zmieni kolor.
9. Następnie dodaj zioła i koncentrat pomidorowy.
10. Smaż przez kilka minut, dolej wino, a gdy większość płynu wyparuje, dodaj passatę pomidorową.
11. Duś na małym ogniu około 30 minut.

Beszamel:

12. W tym czasie przygotuj beszamel: masło rozpuść w rondelku, dodaj mąkę, podgrzewaj przez chwilę.
13. Wąskim strumieniem wlewaj mleko, dodaj sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Cały czas mieszaj, aż sos zgęstnieje i się zagotuje.
14. Ściągnij garnek z palnika, dodaj ser i wymieszaj.

Przygotowanie:

15. W żaroodpornej formie układaj naprzemiennie: płaty makaronu, sos mięsny i beszamel. Całość posyp parmezanem.

16. Zapiekaj około 30–40 minut w temperaturze 180 stopni.