

Lasagne

Ingrédients

- 3 jajka
- 300g parmezanu
- 300g mielonej wołowiny
- 300g mielonego szynki wieprzowej
- 4 średnie cebule 1/2 (500 do 700g)
- 4 zębki czosnku
- 50g masła
- 500ml mleka
- 300g maki
- 3 jajka
- 300g mielonej wołowiny
- 300g mielonego szynki wieprzowej
- 4 średnie cebule 1/2 (500 do 700g)
- 4 zębki czosnku
- 50g masła
- 80g maki
- 500ml mleka
- 150g startego parmezanu
- 150g startego parmezanu

Préparation

1. Kiedy pokazuję takie dania, które przygotowuję w relacjach na Instagramie, często otrzymuję wiele próśb o przepisy; już kilka z nich opublikowałam, oto nowy, klasyczny przepis na lasagne włoskie z aromatycznym sosem pomidorowym z mięsem i dobrą porcją parmezanu.
2. Dla wersji wegetariańskiej możesz zastąpić mięso mielonym roślinnym.
3. Spróbuj użyć mojego Cooking Chefa Kenwood, aby przygotować beszamel i domowe ciasto na lasagne z akcesoriem do wałkowania; możesz na niego otrzymać także i 2 inne akcesoria gratis z kodem FLAVIE przy zakupie Cooking Chefa (3 akcesoria gratis o wartości do 500) / współpraca komercyjna.
4. Lista zakupów: maki 3 jajka parmezanu mielonej wołowiny mielonego szynki wieprzowej 4 średnie cebule 1/2 (500 do) 4 zębki czosnku Oliwa z oliwek do smażenia masła mleka 600 pomidorów krojonych (używam puszek marki Mutti) Sól & pieprz Tymianek & liść laurowy według smaku 1/2 łyżeczki wieprzowej gałki muszkatołowej Kilka liści świeżej szalwii, jeśli masz Domowe ciasto: które możesz zastąpić suchymi lub świeżymi płatkami lasagne ze sklepu.
5. maki 3 jajka Zrób dołek w mące i umieść jajka w rodku.
6. Mieszaj stopniowo widelcem, a następnie dokończ ręcznie, aby uzyskać jednolite ciasto.
7. Owiń ciasto folią i pozostaw na co najmniej odziny.
8. W międzyczasie możesz przygotować sos i beszamel.
9. Następnie pokrój ciasto na porcje i stopniowo przepuść je przez wałek, a tło ustawienia ubó, w zależności od tego, czy wolisz ciasto cienkie czy bardzo cienkie.
10. W razie potrzeby lekko posyp maki, aby ciasto się kleiło.
11. Sos pomidorowy & mięso: mielonej wołowiny mielonego szynki wieprzowej 4 średnie cebule 1/2 (500 do) 4 zębki czosnku Oliwa z oliwek do smażenia 600 pomidorów krojonych (używam puszek marki Mutti) Sól & pieprz Tymianek & liść laurowy według smaku Kilka liści świeżej szalwii, jeśli masz Smaż mielone wołowiny na patelni, a następnie lekko usmaż ją, a następnie dodaj mielone szynki i zdejmij z ognia.

12. Je li mi so jest jeszcze lekko ró owe, nie ma problemu, doko czy gotowanie w piekarniku.
13. Obierz i drobno posiekaj cebule, a nast pnie sma tje z oliw tż oliwek na rednim ogniu.
14. Dodaj równie tposiekany czosnek.
15. Sma , a tcebule b d tmi kkie i zła te.
16. Nast pnie dodaj pomidory krojone, sól, pieprz, tymianek, li tlaurowy i szala wi .
17. Gotuj na małym/ rednim ogniu bez przykrycia, regularnie mieszaj c, aby sos si t zredukował (okoła odziny do 1,odziny).
18. Gdy sos pomidorowy si t zredukuje, zdejmij go z ognia i dodaj ugotowane mi so.
19. Dobrze wymieszaj.
20. Beszamel: masła m ki mleka tła eczki wie o startej gałki muszkatołowej startego parmezanu Roztop masła i dodaj m k , aby zrobi tasma k .
21. Je li u ywasz Cooking Chafa, jest program do przygotowywania beszamelu, który zrobi to za Ciebie Nast pnie dodaj wie o start tgałki t muszkatoław , a potem stopniowo mleko, dobrze mieszaj c.
22. Gotuj na małym ogniu, ci gle mieszaj c, a tżg stnieje, a nast pnie dodaj parmezan i odstaw.
23. Układanie & pieczenie: startego parmezanu W du ym naczyniu do zapiekania rozła t cienk twarstw sosu pomidorowego z mi sem.
24. Przykryj warstw tciasta na lasagne, a nast pnie dodaj ponownie sos pomidorowy z mi sem.
25. Dodaj cienk twarstw t dobrze rozła onego beszamelu, a nast pnie starty parmezan.
26. Powtórz proces: ciasto na lasagne, sos pomidorowy, beszamel i parmezan.
27. Na ostatni twarstw tpowtórz: ciasto, sos pomidorowy, a nast pnie ja wol t odwróci ti poła y tparmezan przed ostatni twarstw tbeszamelu, aby uzyska tmi kkie i rozpławaj ce si t lasagne, je li wolisz efekt zapieczony, zako cz parmezanem.
28. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C na 20 do 30 minut, a nast pnie pozostaw do ostygni cia przez kilka minut.
29. Podawaj z sałat ti delektuj si !