

Lasagne bolognese

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: 4-5

Czas gotowania: 60 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

1. Zaczynamy od przygotowania sosu bolońskiego. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć 90 g cebuli i 10 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość posiekać. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż. W naczyniu założyć trzpień, a na niego tarczę do ścierania. Założyć pokrywę z popychaczem. Zetrzeć na tarce 70 g marchewki. Czas 10 sekund, prędkość 5.
3. Zdjąć pokrywę z popychaczem, wymontować tarczę oraz trzpień. Założyć mieszadło, wlać 60 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę. Do naczynia dodać 500 g mięsa mielonego wieprzowego, wsypać 5 g suszonej bazylii, 10 g suszonego oregano i 10 g soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko przesmażyć. Temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę. Wlać 500 g passaty pomidorowej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko zagotować. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

6. Zdjąć pokrywę. Gotowy sos przelać do innego garnka. Naczynie miksujące umyć i wysuszyć.

7. Teraz pora na sos beszamelowy. Do naczynia miksującego włożyć 60 g masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozpuścić masło. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

8. Zdjąć pokrywę. Zamontować mieszadło, wsypać 70 g mąki pszennej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Zrobić zasmażkę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

9. Zdjąć pokrywę, wlać 500 g mleka, wsypać 5 g soli, pół płaskiej łyżeczki czarnego mielonego pieprzu i szczyptę gałki muszkatołowej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Zagotować sos. Temperatura 90°C, czas 8 minut, prędkość 1.

10. Zdjąć pokrywę, sos beszamelowy przelać do miseczki.

11. Na dnie żaroodpornej formy do zapiekania wysmarować cienką warstwę sosu bolońskiego. Na wierzchu położyć płaty makaronu lasagne jeden obok drugiego. Następnie cienka warstwa sosu bolońskiego, sosu beszamelowego i warstwa startego sera mozzarella. Czynność tą z warstwami sosu bolońskiego, beszamelowego, makaronu lasagne i sera wykonać kilkakrotnie do wyczerpania składników. Na samym wierzchu ostatnią warstwą powinien być starty ser.

12. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec lasagne około 35-40 minut. Po wyjęciu z piekarnika odczekać około 5 minut, następnie można porcjować lasagne na talerzyki.

Wskazówki :

Uważaj!!!- Naczynie żaroodporne po wyjęciu z piekarnika jest gorące.