Wieprzowa lasagne'a

60 min. 4 os.

540 kcal/os. ok. 9.20 zł/os.

Składniki

- szynka wieprzowa bez kości (zmielona w Delikatesach Centrum) – 600 g
- marchew - 2 szt.
- makaron lasagne - 1 opak.
- mozzarella - 200 g
- krojone pomidory lub sos
- pomidorowy – 1 opak.
- mąka - 2 łyżki
- pomidorki koktajlowe
- do dekoracji – kilka sztuk
- parmezan do starcia - 100 g
- posiekana świeża szałwia - 1 łyżka
- czosnek - 6 ząbków
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- świeży szpinak lub mrożone liście - 500 g
- masło - 2 łyżki
- mleko - 2 szkl.
- olej - 6 łyżek

Sposób przygotowania

3 ząbki czosnku obierz i drobno posiekaj. Na 3 łyżkach oleju podsmaż delikatnie czosnek, a następnie mięso. Do mięsa dodaj startą marchew, obrane i pokrojone pomidory lub sos pomidorowy. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Dodaj roztarte zioła prowansalskie i świeżą szałwię i gotuj razem ok. 10 minut. Odstaw.

Pozostałe 3 ząbki czosnku obierz i drobno posiekaj. Na drugiej patelni rozgrzej pozostały olej. Podsmaż na nim delikatnie czosnek, a następnie dołóż liście szpinaku. Dopraw solą i pieprzem, podsmażaj razem, aż liście zredukują swoją objętość. Odstaw.

W garnku zagotuj osoloną wodę z dodatkiem oleju i ugotuj makaron al dente, tak żeby się nie posklejał. Przygotuj sos beszamelowy. W garnku powoli rozpuść masło. Gdy się rozpuści, rozsyp na nim mąkę i dokładnie wymieszaj, aż składniki się połączą. Gdy powstanie jednolita masa, zacznij powoli wlewać mleko, cały czas energicznie mieszając i podgrzewając na małym ogniu. Gdy sos uzyska konsystencję gęstej śmietany, dopraw solą, białym pieprzem i gałką muszkatołową. Zagotuj i zdejmij z ognia.

Rozgrzej piekarnik do 170°C. Na dnie formy do pieczenia ułóż warstwę makaronu, na niej rozsmaruj część sosu, a następnie ułóż warstwę z połowy mięsa, posyp serem mozzarella. Na mięsie ponownie ułóż makaron, posmaruj sosem beszamelowym i ułóż warstwę z połowy szpinaku. Ułóż 2 kolejne takie same warstwy. Na wierzch połóż makaron, zalej resztą sosu beszamelowego i posyp startym parmezanem. Wstaw do piekarnika na ok. 30 minut. Przed podaniem pokrój lasagne na kwadraty. Ułóż na talerzu. Smacznego!

- biały pieprz mielony - 1/2 łyżeczki
- gałka muszkatołowa mielona - 1/2 łyżeczki
- sól - 1 łyżka
- pieprz - 1 łyżka