

Lasagne

W tym przepisie nie trzeba wcześniej podsmażać mięsa mielonego. Idealnie smakuje podane z pieczywem czosnkowym oraz z sałatką. Danie wystarczy dla 5 osób.

 Czas na High: 3-4 godz.

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: -

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Olej roślinny
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 średnia cebula, drobno posiekana
- 500 g mielonej wołowiny
- 15 g ulubionych suszonych ziół, np. zioła prowansalskie
- 80 g purée pomidorowego lub pulpy z pomidorów
- 400 g krojonych pomidorów świeżych lub z puszki
- 1 wołowa kostka rosołowa
- 15 g mąki do zagęszczenia sosu podczas gotowania
- 11-12 płatków makaronu do lasagne
-
- Składniki do sosu serowego
-
- 75 g masła lub margaryny
- 75 g mąki
- 800 ml - 1 litra półtłustego mleka
- 1 czubata łyżka angielskiej musztardy w proszku lub zwykłej musztardy ze szczyptą kurkumy i pieprzu cayenne
- 250 g tartego sera cheddar
-



Wykonanie:

W dużej misce wymieszaj czosnek, cebulę, mięso mielone wołowe, suszone zioła, pulpę z pomidorów, krojone pomidory, kostkę rosołową i mąkę do zagęszczenia. Wymieszaj dokładnie aby składniki połączyły się. Odstaw na bok.

Aby przygotować sos serowy, rozpuść masło lub margarynę w garnuszku. Dodaj mąkę i dobrze wymieszaj aby otrzymać zasmażkę. Zagotuj i podgrzewaj na małym ogniu nieustannie mieszając.

Powoli dodawaj mleko do zasmażki ciągle mieszając do momentu, aż uzyskasz gładki sos. Dodaj musztardę w proszku lub mieszaninę musztardy z przyprawami, dopraw solą i pieprzem. Gotuj na małym ogniu przez 10 minut regularnie mieszając aby sos nie przywarł do naczynia. Zdejmij garnek z kuchenki, dodaj połowę sera i mieszaj, aż się rozpuści.

Do naczynia kamionkowego Crock-Pot wlej odrobinę oleju roślinnego aby je natłuścić.

Układaj lasagne zaczynając od warstwy mięsa z sosem na dnie naczynia kamionkowego. Następnie dodaj kilka dużych łyżek sosu serowego. Przykryj sos i mięso pojedynczą warstwą płatków makaronu do lasagne. Jeżeli

zostanie niepokryte miejsce, przełam płat makaronu i przykryj nim mięso. Powtarzaj układanie warstw, aż otrzymasz 4 warstwy makaronu i sosu.

Na końcu ułóż warstwę sosu serowego. Umieść naczynie kamionkowe w wolnowarze. Przykryj pokrywkę, ustaw poziom grzania na HIGH i gotuj przez 3-4 godziny.

Po upływie czasu gotowania, jeśli posiadasz piekarnik z funkcją grilla postępuj jak poniżej

- posyp lasagne resztką tartego sera.
- wstaw do piekarnika z funkcją grilla na nie dłużej niż 5 min.
- ostrożnie wyjmij naczynie kamionkowe z piekarnika, przykryj folią aluminiową i odstaw na 30 min przed podaniem