

# Danie z włoskim rodowodem

Tym razem proponujemy bardzo apetyczną potrawę lasagne, przygotowywaną z użyciem makaronu o tej samej nazwie, mięsa oraz warzyw.

Lasagne (lazania), chociaż jest potrawą z rodowodem włoskim, ma wielu amatorów i u nas, a jej popularność stale rośnie. Pod tą nazwą kryje się zarówno rodzaj makaronu w kształcie cienkich płytek, jak i danie z niego przyrządzone. Makaron uprzednio przygotowany lub suche płaty gotowego, przekładamy na przemian warstwami dowolnego farszu i zapiekamy pod warstwą aromatycznego sosu, a na koniec wzbogacamy rozpuszczającym się serem.

## Lasagne z wieprzowiną i warzywami

**Składniki:** 50 dag makaronu lasagne, 10 dag gotowanej szynki pokrojonej w paski, 40 dag mielonego mięsa z topatki, 30 dag brokuła, duża papryka, 2 duże pomidory bez skórki, duża cebula, bazylia, oregano, sól, pieprz, 2 łyżki oliwy z oliwek do smażenia, 15 dag startego ostrego żółtego sera, garść świeżych liści bazylii do dekoracji, łyżka masła do wysmarowania formy

**Sos beszamelowy:** 2 kopiane łyżki mąki, 10 dag masła, 2 żółtka, 2 szklanki mleka, ½ szklanki śmietanki, świeżo zmielony biały pieprz, szczypta gałki muszkatołowej

- W rondlu rozgrzewamy oliwę z oliwek, na gorącą wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę. Gdy się lekko przyrumieni, dodajemy szynkę, mielone mięso, przyprawy i, mieszając, smażymy na średnim ogniu przez 10-15 minut
- Gdy mięso będzie gotowe, dodajemy rozdrobnione warzywa, wszystko razem mieszamy i dusimy przez kilka minut. Kiedy warzywa będą prawie miękkie, doprawiamy solą, pieprzem, zdejmujemy z ognia.
- Przyrządzamy sos beszamelowy – w rondlu rumienimy mąkę na jasnożółty kolor, dodajemy masło, dokładnie wszystko mieszamy, aby nie było żadnych grudek. Zestawiamy rondel z ognia i stale mieszając, rozprowadzamy masę letnim mlekiem. Ponownie stawiamy na ogniu i dalej mieszając zagotowujemy. Dodajemy żółtka wymieszane ze śmietanką, doprawiamy solą, białym pieprzem i szczyptą gałki muszkatołowej.
- Żaroodporną formę (najlepiej będzie prostokątna) smarujemy masłem. Na dno wylewamy kilka łyżek sosu beszamelowego, na sosie układamy warstwę suchych płatów lasagne (mogą być także przygotowane), na tym warstwę farszu mięsno-warzywnego, dalej sos beszamelowy, na sos płaty makaronu i czynność tę powtarzamy, aż wszystkie składniki wykorzystamy. Ostatnią warstwą ma być sos.
- Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika nastawionego na temperaturę 180°C i zapiekamy przez około 30-40 minut, aż powierzchnia nabierze



Fot. Pexels

złocistej barwy. Na kilka minut przed końcem pieczenia wierzch zapiekanki suto posypujemy startym żółtym serem.

Podajemy gorącą, udekorowaną świeżymi liśćmi bazylii.

*Romana Chojnacka  
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*