



LASAGNE Z PULPECIKAMI I PIECZARKAMI



SKŁADNIKI

- 400 g makaronu lasagne
- 1/2 kg mięsa mielonego
- 1/2 kg pieczarek
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- pęczek natki
- jajko
- 150 g sera Sokół Mlekovita
- 5 łyżek masła klarowanego Mlekovita
- gałka muskatołowa
- mielona słodka papryka
- sól
- pieprz Na beszamel: 2 łyżki masła Polskiego Mlekovita
- 2 łyżki mąki
- 2 szklanki 2-procentowego mleka Wypasionego Mlekovita

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Płaty makaronu ugotować według przepisu na opakowaniu. Osączyć, rozłożyć, by przeschły. Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki. Natkę opłukać, gałązkę odłożyć, resztę posiekać. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
- Cebule i czosnek obrać, posiekać, zeszklić na 2 łyżkach masła klarowanego, połowę zdjąć z patelni. Dołożyć pieczarki, 1/2 natki, doprawić solą oraz pieprzem, smażyć 10 min.
- Do mięsa dodać jajko, resztę natki, odłożoną cebulę z czosnkiem i połową sera. Doprawić solą, pieprzem oraz mieloną papryką. Masę wyrobić, uformować niewielkie klopsiki, obsmażyć na reszcie masła klarowanego.
- Rozgrzać 2 łyżki masła, wsypać mąkę, chwilę smażyć. Mieszając, wlewać mleko. Dodać resztę sera, sól, pieprz oraz gałkę muskatołową. Gotować 5 min.
- Do naczynia żaroodpornego nalać nieco beszamelu, ułożyć warstwy z płatów makaronu, klopsików i pieczarek polanych częścią sosu. Piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. Lasagne pokroić na porcje, nałożyć na talerze, ozdobić natką.