

Lazania z mięsem drobiowym i cukinią



Składniki:

- Mielone mięso z kurczaka 500 g,
- Olej roślinny 50 ml,
- Cebula biała 100 g,
- Marchew 150 g,
- Seler naciowy 100 g,
- Czosnek 3 ząbki,
- Koncentrat pomidorowy 50 g,
- Pomidorki pellati 500 ml,
- Cukinia 2 szt.,
- Makaron na lazanię 900 g,
- Sól, pieprz czarny, oregano, bazylia,
- Masło 200 g,
- Mąka pszenna 150 g,
- Mleko około 1 l,
- Sól, pieprz biały, gałka muskatołowa - do smaku.

Sposób przygotowania:

Mięso mielone podsmaż na oleju, dodaj drobno pokrojoną w kostkę cebulę, marchew, seler naciowy i czosnek. Smaż około 10 minut, następnie dodaj koncentrat pomidorowy,

pomidorki pellati i gotuj na wolnym ogniu około 25 minut aż sos odpowiednio zgęstnieje. Dopraw do smaku solą, pieprzem i dodaj świeże zioła oregano i bazylię.

Masło rozpuść w rondelku, dodaj mąkę i dokładnie wymieszaj. Stopniowo dolewaj mleko aż sos nabierze gęstej konsystencji. Dopraw do smaku solą, białym pieprzem i gałką muszkatołową. Cukinię pokrój w plastry i lekko posól, w naczyniu ułóż plastry makaronu, polej sosem mięsnym i ułóż kawałki cukinii. Wszystko polej sosem beszamelowym, takie warstwy powtórz jeszcze dwukrotnie. Piecz przez około 1,15 h w temp. 160°C. Po wyjęciu możesz posypać lekko tartym serem.