

Kapuśniak

Składniki:

- porcja rosółowa
- ok. 2 litrów wody
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 2-3 cm pora
- 50 dag ziemniaka
- 1/4 główka średniej kapusty
- 2 gałązki koperku
- sól
- pieprz
- ziele angielskie
- listek laurowy



Lazania

Składniki:

- 500 g mięsa mielonego wieprzowego
- puszka pomidorów z puszki
- mały koncentrat pomidorowy
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- makaron lazania

- 30 dag żółtego sera
- sól i pieprz
- bazylia
- oregano
- oliwa z oliwek
- szklanka mleka 3,2 %
- 4 łyżki mąki
- 4 łyżki masła

Sposób przygotowania:

Sos beszamelowy: Na patelni rozpuszczamy 4 łyżki masła, zdejmujemy z ognia i dosypujemy 4 łyżki mąki. Mieszymy aż powstanie gładka masa. Następnie dolewamy szklankę mleka, z powrotem wstawiamy na palnik i podgrzewamy do uzyskania jednolitej gęstej masy - ciągle mieszając.

- Lazania: Na patelni podsmażamy mięso, dodajemy posiekane w kosteczkę cebule i czosnek. Gdy mięso będzie już rozdrobnione i podsmażone dodajemy pomidory z puszki i koncentrat pomidorowy, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, oregano i bazylią i chwilę dusimy. W osolonej wodzie z dodatkiem oliwy z oliwek podgotowujemy makaron ok 2-3 min, odcedzamy.

- Naczynie żaroodporne smarujemy oliwą i układamy pierwszą warstwę makaronu. Makaron pokrywamy cienką warstwą beszamelu a na beszamelu układamy mięso. Przykrywamy makaronem i powtarzamy czynność. Ostatnia warstwa powinna się składać z beszamelu i mięsa. Całość posypujemy startym serem.

- Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni ok 20-30 minut. Potem wyłączamy piekarnik i lazanie pozostawiamy w nim jeszcze na ok. 20 min.



Panna Cotta

Składniki:

- 1 lub 2 galaretki
- 50 g śmietanka
- - 2 łyżki cukru
- cukier waniliowy
- 1 łyżka żelatyny
- owoce do dekoracji

Sposób przygotowania:

rozpuścić galaretkę

-blaszkę wyłożyć cienką , naczynie z galaretką ułożyć pod kątem , zostawić do stężenia

-żelatynę zalać zimną wodą

-do drugiego garnka wlać śmietankę mleko , cukier , cukier waniliowy , podgrzej wymieszaj aż do rozpuszczenia cukru , dodaj upłynnioną żelatynę , śmietankę przelewamy do naczyń na wcześniej galaretkę

