Lasagnen iisi versio

Lasagnessahan ei ole muuta vikaa, paitsi että se on usein hiukan työläs valmistaa. Tässä pelastus! Pastaklassikon pikaversio syntyy käden käänteessä helpoista aineksista paistinpannulla.

|  |  |
| --- | --- |
| PANNULASAGNE 1 annos 25 minuuttia | |
| ½ | Pieni sipuli |
| 1 | Valkosipulinkynsi |
| 1 rkl | Rypsiöljyä |
| 100 g | Naudan jauhelihaa |
| 200 g | Tomaattimurskaa |
| 1 dl | Vettä |
| ½ tl | Suolaa |
| ripaus | Mustapippuria rouhittuna |
| ripaus | Kuivattua oreganoa |
| 3 | Lasagnelevyä |
| 3 rkl | Ranskankermaa |
| 50 g | mozzarellajuustoraastetta |
| 1. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkynsi. Kuullota sipuleita (uuninkestävällä) pannulla öljyssä. Lisää jauheliha pannulle ja ruskista se. Sekoita tomaattimurska, vesi ja mausteet lihaan. 2. Katkaise lasagnelevyt 2-3 osaan ja upota ne kastikkeeseen. Peitä pannu kannella ja keitä lasagnelevyt kypsiksi kastikkeessa, noin 10 minuuttia. 3. Lusikoi ranskankermaa nokkareiksi ja ripota juusto pannulasagnen päälle. Laita pannulasagne ruskistumaan +225\*C asteeseen uunin ylätasolle noin 5 minuutiksi. 4. Viimeistele annos halutessasi kirsikkatomaateilla ja basilikan lehdillä. | |
| VINKKI!! Pannulasagnen pintaa ei tarvitse gratinoida uunissa: voit antaa juuston sulaa pinnalle myös liedellä kannella peitettynä. Vegeversiossa korvaa jauheliha Next Level vegejauhiksella | |
| 3 IDEAA HÄVIKIN VÄLTTÄMISEEN   1. JAUHELIHA. Lopun lihan voi pakastaa raakana tai ruskistettuna annospusseissa, jolloin sitä on kätevä sulattaa juuri sopivaa määrä. 2. TOMAATTIMURSKA. Murska säilyy avattuna jääkaapissa 3-4 päivää. Sen voi myös pakastaa ja sulattaa suoraan kastikkeeseen tai keiton liemeen. 3. KUORRUTUS. Korvaa ranskankerma smetanalla tai kermaviilillä ja mozzarella muulla juustoraasteella tai vaikka fetalla, jos tähteitä löytyy jääkaapista. | |