

Lasania a`la Garfield

Lasania a`la Garfield – Klasyka Włoskiej Kuchni w Domowym Wydaniu

Lasania to prawdziwa uczta dla podniebienia – warstwowe danie, które zachwyca bogactwem smaków i aromatów. Nasza wersja „a`la Garfield” to hołd złożony kultowej postaci, która kochała to danie ponad wszystko. Soczyste mięso w sosie bolońskim, kremowy beszamel i wyrazisty ser tworzą harmonijną kompozycję, której trudno się oprzeć.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla rodzin z dziećmi oraz miłośników włoskiej kuchni. Porcja tej sycącej lasanii zaspokoi nawet największych łakomczuchów. To także świetna opcja dla zapracowanych – możesz przygotować ją wcześniej i odgrzać, gdy zabraknie czasu na gotowanie.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno na niedzielny obiad w gronie najbliższych, jak i na przyjęcie z przyjaciółmi. Lasania to również doskonały pomysł na romantyczną kolację we dwoje – wystarczy dodać kieliszek czerwonego wina i świece, by stworzyć wyjątkowy nastrój.

Czy wiesz, że...?

Tradycyjna lasania pochodzi z regionu Emilia-Romania we Włoszech i ma wielowiekową historię. Nazwa wywodzi się od greckiego słowa „lasanon” oznaczającego naczynie do gotowania. W naszej wersji dodajemy seler naciowy i papryczki, które nadają potrawie charakteru i lekkiej pikanterii.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać pieczarki, cukinię lub bakłażana do sosu bolońskiego. Dla wegetarian polecamy zamienić mięso na soczewicę lub mieszankę warzyw. Jeśli lubisz intensywne smaki, wzbogać [sos](#) odrobiną czerwonego wina lub suszonymi pomidorami.