

Grekisk lasagne

Antal personer: 4

Ingredienser

500 g lammfärs
1 gul lök, hackad
2 msk flytande matfett
1 vitlöksklyfta, hackad
400 g krossade tomater
1 1/2 tsk salt
1 tsk grovmalen svartpeppar
1 tsk basilika
1 tsk timjan
2 äggulor
6 dl mild naturell yoghurt
4 dl riven ost
1 msk flytande matfett till form
12 lasagneplattor



Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Fräs lök och vitlök i smet i en stor stekpanna. Lägg i färsen och bryn den tills den fått färg.
3. Tillsätt tomater, salt och kryddor. Blanda väl och sjud ca 5 min.
4. Vispa ihop äggulor och yoghurt. Tillsätt ost och blanda väl.
5. Varva köttfärsröra, lasagneplattor och sås i en smord ugnssäker form . Avsluta med yoghurtsås.
6. Grädda i ugn ca 30 min.
7. Servera med en god grön sallad.

