

## LASAGNE TAL-ĦAXIX U PATATA (għal 4 minn-nies)

### Ingredjenti:

- 6 qargħa bagħliet mqatta' slices irqaq (xi 1cm)
- brunġiela kbira jew 2 żgħar (imqaxxa u imqatta' /żgħira)
- basla mqatta' rqiqa
- 300g kapuljat tac-canga
- 300g polpa tat-tadam (bott kbir jew 2 żgħar)
- kuccarina curry
- ffit bżar
- 2 karrotti (imqatta' rqiq)
- 100g piżelli
- 3 patatiet kbar (mqatta' rqaq ħafna bħal crisps)

### Kif issajjarha:

1. Sajjar il-basla u l-karrotta.
2. Żid il-brunġiel imsajrin ħafna.
3. Żid il-kapuljat u l-piżelli, curry u bżar.
4. Meta jkunu saru żid it-tadam u ħallihom isiru bil-mod fuq nar baxx.
5. Sadanittant iggrilja l-qargħa bagħli.
6. Għamel dixx non-stick biex tiffranka ż-żejt.
7. Itfa' layer zalza bħal tal-bolognese u l-brunġiel miegħu.
8. Itfa' layer qargħa bagħli u iksi d-dixx.
9. Itfa' layer ieħor zalza fuqu.
10. Fuq nett, għamel layer roti tal-patata rqaq ħafna u overlapping biex tiksi l-wicc tad-dixx sew.
11. Sajjarha go forn qawwi sakemm il-patata titbaskat sew.