

Lasagne zapečené s masem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

12 lasagní - asi
500 g mletého masa
1 velká cibule
3 stroužky česneku
1 plechovka krájených rajčat
sůl
mletý pepř
tymián
oregano
olej
50 g másla
3 lžíce hladké mouky
600 ml mléka
200 g tvrdého sýra
muškátový oříšek

Postup

Na oleji krátce osmažíme pokrájenou cibuli společně s rozmačkaným česnekem. Přidáme maso a za stálého míchání necháme zhnědnout. Pak osolíme, okořeníme, přidáme rajčata i s nálevem, promícháme a chvíli dusíme. Pak připravíme bešamel: necháme rozpustit máslo, přisypeme mouku a usmažíme světlou jíšku. Zalijeme mlékem, dobře rozmícháme a uvaříme řídkou kaši. Nasypeme do ní asi 2/3 strouhaného sýra a za stálého míchání necháme rozpustit. Osolíme a okořeníme mletým pepřem a strouhaným muškátovým oříškem. Pak vrstvíme střídavě do pekáče: tenká vrstva bešamelu, lasagne, masová směs, bešamel, lasagne, masová směs,... Poslední vrstvu bešamelu posypeme zbylým nastrouhaným sýrem. Pekáč přikryjeme poklicí nebo alobalem a dáme do trouby vyhřáté na 180°C. Po půl hodině odkryjeme dopečeme do mírného zezlátnutí povrchu (5 - 10 minut).