Tradiční italské lasagne

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Boloňská omáčka:
1 lžíce olivového oleje
1 střední cibule
1 stroužek česneku
500 g mletého hovězího (kuřecího, sójového masa, jaké kdo má rád)
250 g oloupaných celých či nakrájených rajčat v plechovce
2 lžíce rajčatového protlaku
4 lžíce červeného vína
1 lžíce sušené bazalky
sůl
čerstvě namletý pepř
Sýrová omáčka:
50 g másla
50 g mouky
600 ml mléka
125 g sýra na strouhání (Čedar)
0,5 lžičky strouhaného muškátového oříšku
12 listů vaječných těstovin - lasagní

Postup

Boloňská omáčka: Olej, jemně nasekanou cibuli a prolisovaný česnek osmažíme do měkka. Vmícháme maso, po zhnědnutí masa přidáme rajčata, rajčatový protlak, víno, bazalku, sůl a pepř. Přivedeme k varu a povaříme na mírném ohni 20-25 minut.
Sýrová omáčka: V hrnci rozpustíme máslo, vmícháme mouku a minutu necháme osmažit. Postupně přidáváme mléko, přivedeme k varu při neustálém míchání, dokud omáčka neztuhne a není jemná. Přidáme muškátový oříšek. Přemístíme omáčku z ohně a vmícháme nastrouhaný sýr. Mícháme dokud se nerozpustí.
Do pekáčku přijde nejprve vrstva boloňské omáčky, na to sýrová omáčka, pak lasagně, vrstvy opakujeme, ukončíme vrstvou boloňské omáčky a sýrové omáčky navrch. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 30-35 minut, do mírného zhnědnutí sýrové omáčky, možno nechat déle, pokud omáčka nezhnědne.