

Celozrnné lasaně se zelím

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g celozrnných lasaní

sůl

pepř

3 lžíce mouky

3 lžíce másla

500 ml mléka

3 rajčata

2 cibule

2 stroužky česneku

300 g zelí

3 lžíce olivového oleje

250 g mletého masa

50 g strouhaného parmezánu

Postup

Lasaně uvaříme dle návodu.

Mouku osmahneme na másle, zalijeme mlékem a necháme vzkypět. Osolíme, opepříme. Rajčata spaříme, oloupeme a pokrájíme. Cibuli a česnek oloupeme a posekáme. Zelí nastrouháme na nudličky. Vše opečeme na 2 lžících oleje. Přidáme maso a na prudkém ohni je ze všech stran opečeme, poté oheň zmírníme a 8 minut dusíme. Osolíme a opepříme.

Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Do zapékací formy střídavě klademe vrstvu lasaní, přeléváme omáčkou a zakrýváme masem, poté dáme opět lasaně. Posypeme sýrem. Zapékáme dozlatova asi 45 minut.