

Lasagne con ragú

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 balíček lasagní
700 g hovězího mletého masa
1 velká cibule
2 stroužky česneku
1 menší mrkev
1 stonek řapíkatého celeru
2 hřebíčky
150 ml bílého vína
3 konzervy loupaných rajčat
100 g parmazánu
olivový olej
sůl
pepř
bešamel

Postup

Ragú: Nakrájenou zeleninu osmahneme na zahřátém oleji. Přidáme hřebíček, mleté maso, osolíme a opeříme. Zvýšíme teplotu a maso obděláme. Přelijeme bílým vínem, necháme odpařit, přidáme rajčata a dusíme pod pokličkou.

Na dno pekáčku položíme přes sebe plátky lasagní, pokryjeme vrstvou ragú, přelijeme bešamelem a zasypeme strouhaným parmezánem. Opakujeme vrstvy, končíme vrstvou ragú, bešamelové omáčky a parmezánem.