

Příprava bešamelové omáčky podle markýze Béchameila.

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Ve středně velkém kastrolu rozpustíme máslo, stáhneme z ohně, přidáme hladkou mouku, řádně rozmícháme vařečkou, a postupně pomalu za stálého míchání přiléváme mléko, aby nevznikly hrudky. Dáme zpátky na mírný oheň. Osolíme, přidáme trochu nastrouhaného muškátového oříšku a uvedeme do varu. Za stálého míchání zahušťujeme. V jiném kastrolu připravíme omáčku z mletého masa jako na fettucine alla bolognese, nebo na plněné papriky, nebo jednoduše: na zpěněné cibulce a česneku na olivovém oleji osmahneme 300g –500 g mletého masa do růžova a pak přidáme loupaná rajčata. Za občasného míchání vaříme, až šťáva zhoustne, pak přidáme čerstvou nebo sušenou bazalku - můžeme si ji připravit i den předem. Lasagne uvaříme ve slané vodě s hodně olejem, aby se nelepily. Vaříme je asi 7-8 min. Mohou být tvrdší, méně uvařené, dodělají se pak v troubě. Opatrně je scedíme a ihned propláchneme studenou vodou, abychom je mohli klást na plech rukama. Do studené vody přidáme zase kapku oleje. Vymažeme oliv. olejem velký plech s vyšším okrajem (nebo aluminiové formy) a budeme vrstvit lasagně. Vejde 5 ks plátků na jednu vrstvu. Odspodu dáme sýrovou bešamelovou omáčku, pak vrstvu lasagní, pak červenou omáčku s masem, pak lasagně, pak bešamelovou omáčku, na kterou naklademe slabší plátky mozzarely, a kterou posypáváme strouhaným parmazánem a pořád to pořád opakujeme. Povrch posypeme strouhaným sýrem. V normální, předeřáté troubě pečeme asi 15 min. Takto vznikne asi 8-10 větších porcí lasagní - jsou vhodné na vánoce, velikonoce, když je větší počet strávníků. Dobré jsou i ohříváné druhý den. Jen je potřeba to ohřát málo, raději ať jsou vlažné, ale ne přesušené. Pokud chceme vařit menší počet porcí, odpočítáme si počet plátků lasagní podle velikosti naší nádoby tak, abychom každopádně mohli udělat 5 vrstev. Tj. 5x2, nebo 5x3 ks plátků, a zmenšíme proporčně i množství použitých rajčat na omáčku. Pokud chceme dělat menší množství lasagní, tj. dělat je v mikrovlnce, můžeme je zapékat v porcelánové nádobě, nejlépe v hranaté misce, kterou máme jinak na tiramisu. Pokud nemáme zrovna doma mleté maso, nic se neděje, je to dobré i bez použití mletého masa. Pokud chceme, můžeme místo toho přidat do bešamelové omáčky houby, které jsme si předtím podusili zvlášť v kastrolku na trošce oleje. Důležité je, aby všechny omáčky byly řádně slané, upečené lasagně pak už nejde přisolovat. V mikrovlnné troubě zapékáme ani ne 10 min., dle množství.