

Domácí lasaně

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hladké mouky

trochu mouky (na posypání válu)

3 vejce

špetka soli

1 dl vlažné vody

Postup

Mouku prosijeme na vál a promícháme se solí. (Solíme málo, jinak by těsto špatně schlo.) Do mouky uděláme důlek a pomalu do něj vléváme vejce rozšlehaná s vodou. Nožem těsto zpracováváme, pak těsto hněteme důkladně rukama, až vypracujeme hladké těsto. Z těsta vykrajujeme obdélníčky asi 5x 7 cm široké a vaříme ve velkém množství mírně osolené vody doměkka. Po uvaření je scedíme a necháme okapat. Poté lasagne vrstvíme s různými náplněmi podle daného receptu.