

# Lasagne s jablky

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

rozmarýn

125 ml jablečné šťávy a vývaru

3 jablka

2 lžíce oleje

60 g mouky a másla

muškátový oříšek

500 g mletého masa

500 g oloupaných rajčat

majoránku

sůl

cibuli

150 g mozzarely v plátcích

100 g slaniny

? l mléka

pepř

100 g strouhaného ementálu.

2 stonky řapíkatého celeru

12 předvařených lasagní

## Postup

Slaninu, cibuli a celer nakrájíme na kostičky. slaninu rozškvaříme na rozpáleném oleji a cibuli s celerem na něm osmahneme. Přidáme maso a za stálého míchání vidličkou opékáme, až začne dostávat kůrku. Pak maso ochutíme sušenými bylinkami, přilijeme jablečnou šťávu, vývar a rozmačkaná rajčata, osolíme, opepříme a vše promícháme. V nezakrytém kastrolu zvolna dusíme na mírném ohni 10 minut. Na rozpuštěném másle osmahneme mouku a do jíšky vmícháme mléko. Na velmi mírném ohni necháme asi 10 min. povařit.

Bešamelovou omáčku ještě osolíme a okořeníme pepřem a špetkou muškátu. Jablka oloupeme, zbavíme jádřince a nastrouháme na plátky. Troubu předehřejeme na 200°C. Do vymaštěné zapékací mísy dáme vrstvu lasagní a jablek, na ně rozložíme maso a přelijeme bešamelem. Vrchní vrstvu musí tvořit lasagne, poklademe a posypeme sýrem a zapečeme.