

Lasagne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- lasagne 1 balíček
- cibule 1 ks
- mleté maso mix (hovězí i vepřové) 400 g
- podle chuti pepř a polévkové koření 1 ks
- červená paprika 1 ks
- rajče 1 ks
- podle potřeby kečup 1 ks
- eidam 100 g
- smetana 50 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Uvaříme pláty lasagní. Na pánvi si na cibulce osmažíme mleté maso, které zasypeme pepřem a polévkovým kořením. Přidáme červenou papriku a jedno velké nakrájené rajče. Krátce podusíme. Do směsi vmícháme kečup a ještě krátce prohřejeme.

Lasagne potřeme směsí a vrstvíme je na sebe. Končíme nastrouhaným eidamem pokropeným smetanou. Zapékací mísu nebo plech s lasagnemi zakryjeme alobalem a 30 minut zapékáme. Dopečeme odkryté.