

Lasagne s pomalu pečeným hovězím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 800 g
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Rajčatové pyré 400 ml
- Olivový olej 20 ml
- Lasagne 9 plátek
- Máslo 10 g
- Nastrouhaný sýr (mozzarella) 100 g
- **Bešamel**
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 4 lžíce
- Plnotučné mléko 600 ml

Doba přípravy: 155 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci přiveďte k varu osolenou vodu. Do ní vložte maso společně s oloupanou mrkví a petrželí. Vařte asi 2 hodiny. Pak maso přendejte do pekáče. Podlijte ho trochou vývaru, ve kterém se vařilo. Přidejte asi 100 ml rajčatového pyré a pokapejte olejem. Zaklopte. Vložte do trouby vyhřáté na 170°C a pečte asi 1 hodinu, až bude měkké tak, že se bude rozpadat. Pak maso vidličkou natrhejte na vlákna a promíchejte s výpekem. Připravte si bešamel. V kastrůlku rozpusťte máslo a krátce na

něm orestujte mouku. Pak za stálého míchání přilévejte mléko. Rozmíchejte na hladký bešamel. Pláty lasagní vložte do teplé vody a nechte je nabobtnat. Zbylých 300 ml rajčatového pyré rozředte asi 100 ml vývaru. Na dno formy vymazané máslem vlijte třetinu rajčatového pyré. Pak do něj naskládejte pláty lasagní. Na ně rozložte asi polovinu natrhaného masa a na něj další třetinu rajčatového pyré. Na pyré rozetřete část bešamelu. Pak opět naskládejte pláty lasagní, zbylé maso, pyré a bešamel. Nakonec položte pláty lasagní, pokapejte zbylým bešamelem a povrch posypte strouhaným sýrem. Vložte do trouby předehřáté na 180°C a pečte 90 minut. Nechte 15 až 20 minut chladnout.