

Těsto na lasagne

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 300 g
- vejce 3 ks
- sůl 1 ks
- vlažná voda 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku prosejeme na vál a promícháme se solí. Solíme málo, jinak by těsto špatně usychalo. Do mouky uděláme důlek a pomalu do něj vléváme vejce rozšlehaná s vodou. Nožem zpracováváme, pak hněteme důkladně rukama, až vypracujeme hladké těsto.

Z těsta na lasagne vykrajujeme obdélníčky asi 5 x 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.