

Italské lasagne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- parmazán 50 g
- lasagne 11 plátek
- krájená rajčata 250 g
- **náplň**
- oregano 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- rajský protlak 1 plechovka
- sůl 1 ks
- kečup 1 ks
- plnotučná hořčice 1 lžička
- mleté vepřové maso 300 g
- **omáčka**
- sůl 1 ks
- mléko 500 ml
- máslo 50 g
- hladká mouka 50 g
- strouhaný muškátový oříšek 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Lasagne vkládáme po 3 - 4 do vroucí osolené vody s trochou oleje a necháme chvíli změkknout. Pak je přendáme na talíř, případně vhodíme do mísy s ledovou vodou.

Připravíme si ragú. Mleté maso osmažíme na pánvi na troše oleje, okořeníme, přidáme malý protlak, kečup a hořčici. Za občasného přilévání vody dusíme maso doměkka.

Připravíme si bešamelovou omáčku. Na másle opražíme mouku a po troškách přiléváme mléko. Směs vymícháme do hustší omáčky. V případě potřeby přidáme mléko. Mléko přidáváme po troškách a čekáme, dokud se všechno neprovaří. Jinak by nám vznikly velké hrudky.

Jednotlivé suroviny si rozdělíme na stejně velké díly podle potřebného množství vrstev - 5 vrstev lasagní, 3 vrstvy rajčat z konzervy, 4 vrstvy bešamelu a 2 vrstvy masa. Do vymazané formy skládáme jednotlivé vrstvy: lasagne - rajčata - lasagne - ragú - bešamel - lasagne - rajčata - bešamel - lasagne - ragú - bešamel - lasagne - rajčata - bešamel - parmazán. Italské lasagne pečeme v troubě při 180 °C asi 45 minut. Je potřeba dodržet 45 minut pečení, aby se nám vypařila všechna přebytečná tekutina, aby lasagne nebyly moc piplavé.

Italské lasagne ihned podáváme.