

Lasagne s mletým masem a bešamelem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- koření na špagety Vitana 0.5 balíček
- máslo 3 lžíce
- rajčatový protlak 160 g
- hladká mouka 3 lžíce
- mleté maso 500 g
- lasagne 1 balíček
- **podle chuti**
- muškátový oříšek 1 ks
- sůl 1 ks
- kečup 1 ks
- pepř 1 ks
- cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo nebo olej na vymazání 1 ks
- strouhaný sýr 1 ks
- olej 1 ks
- mléko 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Špagetová omáčka: Mleté maso zprudka osmahneme na trošce oleje, zasypeme 1/2 kořenící směsí na špagety, přidáme rajčatový protlak, krátce promícháme a zalijeme horkou vodou. Přidáme trochu kečupu, trochu cukru, zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve vodě a necháme asi 20 minut povařit. Pokud máme lasagne nepředvařené, je lepší, když je omáčka trochu řidší, protože se částečně do těstovin vsákne.

Bešamel: Mezitím si na másle připravíme světlou jíšku, kterou na chvilku odstavíme z plotny a zalijeme horkým mlékem. Pak hrnec přendáme zpět na plotnu a za stálého míchání necháme mléko zhoustnout do požadované konzistence a okamžitě opět odstavíme z plotny. V případě, že vám bude omáčka připadat moc hustá, vrátíme ji zpět na plotnu, přilijeme další horké mléko a postup opakujeme. Pokud nastane opačný problém, v jiném kastrůlku si připravíme ještě trochu jíšky a na plotně ji zapracujeme do bešamelu. Když nám bude hustota již vyhovovat, odstavenou omáčku osolíme, opepříme a posypeme čerstvě nastrohaným nebo mletým muškátovým oříškem a zamícháme.

Lasagne: Připravenou zapékací nádobu vymažeme máslem nebo olejem, její dno vyložíme připravenými lasagnemi (buď syrovými, nebo předvařenými - musíme postupovat podle návodu na obalu těstovin), ty pak zalijeme částí špagetové omáčky, částí bešamelu, posypeme trochou strouhaného sýra a poklademe další vrstvou těstovin. Takto pokračujeme, dokud máme dost omáček a těstovin. Poslední vrstvu by měly tvořit lasagne bohatě posypané strouhaným sýrem. Nádobu poté vložíme do mírně předehřáté trouby a pečeme zhruba 20 - 30 minut, ale dobu pečení přizpůsobujeme návodu na obalu těstovin.

Po vyjmutí z trouby necháme lasagne s mletým masem a bešamelem chvilku odstát a nakrájené na kostky podáváme.