Masové lasagne se zeleninou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- lasagne 300 g
- **náplň 1**
- rajče 2 ks
- mleté maso 500 g
- olej 1 ks
- cibule 2 ks
- kečup 12 lžíce
- česnek 5 stroužek
- barevná paprika 2 ks
- **náplň 2**
- tvrdý sýr 150 g
- **náplň 3**
- zauzený tvrdý sýr 100 g
- česnek 1 stroužek
- vejce 1 ks
- **omáčka**
- máslo 60 g
- žloutek 1 ks
- mouka 50 g
- muškátový oříšek 1 ks
- mléko 1 l
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- bazalka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky a rajčata omyjeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Tvrdý sýr (eidam) nakrájíme nahrubo, zauzený sýr najemno.

Na pánvi rozpálíme olej a cibulku osmažíme dozlatova. Poté na pánev přidáme mleté maso a orestujeme ho ze všech stran. Po několika minutách přidáme kečup, sůl, pepř, bazalku a nadrobno nakrájený česnek. Nakonec přidáme nakrájené rajčata a papriky.

Pánev odstavíme a připravíme si bešamelovou omáčku. Na pánvi na mírném ohni rozpustíme máslo, přisypeme mouku a vytvoříme jíšku. Tu zalijeme mlékem a povaříme, aby omáčka trochu zhoustla. Omáčka na lasagne by ale neměla být moc hustá. Můžeme osolit a přidáme muškátový oříšek. Nakonec do omáčky vmícháme žloutek rozkvedlaný v troše mléka, omáčku přivedeme k varu a pak odstavíme.

Pekáček vymažeme tukem a na dno nalijeme vrstvu bešamelové omáčky. Do ní naskládáme lasagne (používám předvařené lasagne - není třeba je vařit). Lasagne přelijeme trochou bešamelové omáčky, posypeme vrstvou tvrdého sýru (eidamu) a na tu dáme vrstvu masové směsi. Dáme další vrstvu těstovin a zopakujeme předchozí postup - na lasagne navrstvíme postupně bešamelovou omáčku, tvrdý sýr a maso. Vrstvení zakončíme lasagnemi, které jen jemně polijeme bešamelovou omáčkou a přelijeme směsí ze zauzeného sýra, kterou připravíme rozšleháním jednoho vajíčka a zbylého bílku. K tomu pak přidáme nadrobno nastrouhaný zauzený sýr, bazalku, česnek a špetku soli. Touto směsí nakonec po vrchu lasagne přelijeme.

Lasagne pečeme v zakrytém pekáčku v předehřáté troubě zhruba na 175 °C přibližně 45 minut. Pokud je ke konci pečení odkryjeme, vznikne nám na povrchu křupavá kůrčička.

Masové lasagne se zeleninou podáváme teplé se zeleninovou přílohou nebo s různými zeleninovými saláty.