

Lasagne s boloňskou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 6

- Lasagne 1 balení
- mleté maso 500 g
- rajčata 5 ks
- papriky barevné 2 ks
- kečup 300 ml
- rajčatový protlak 1 balení
- olej 10 ml
- sůl 1 lžička
- cibuli (větší) 1 ks
- česnek 6 stroužek
- jarní cibulku(ale nemusíte) 1 svazek
- sýr eidam plátkový (klidně i nějaký lepší) 25 plátek
- koření dle libosti a chutí 3 lžička
- nebo si kupte směs na boloňské špagety ta je dochucená 1 balení
- tvrdý sýr v celku 400 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Oloupeme cibuli nakrájíme na drobno a dáme smažit do na oleji dozlatova. Přidáme mleté a necháme jej osmažit pustí dost tuku tak oleje není potřeba na smažení moc. Postupně přidáváme nakrájené papriky na malé kostičky a rajčata a necháme podusit do měkka. Podlijeme trochou vody a posléze přidáme kečup, rajčatový protlak koření a lisovaný česnek. Vše pořádně povaříme asi 20 minut.

Do vyššího pekáče si nalijeme nadno trochu oleje a pokládáme lasagne na ně vrstvu omáčky s masem nemusí být moc a navrch plátkový sýr. Vrstvy opakujeme tak, aby poslední vrstva nám vyšla omáčka a dáme do předem vyhřáté trouby péct asi na hodinu a půl.

poté troubu ztlumíme na 150° a navrch nasypeme nastrouhaný sýr a necháme dalších asi 10 minut dopéct.

Před podáváním je lepší lasagne chvilku nechat vychladnout pak se lépe krájí.