

Rolované lasagne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Olej 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mleté maso mix 400 g
- Řapík celeru, nakrájený najemno 1 ks
- Velká mrkev, oloupaná, nastrouhaná na hrubé straně struhadle 1 ks
- Cuketa, oloupaná, nastrouhaná 1 ks
- Passaty 500 g
- Kuřecí vývar 370 ml
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Lasagnové plátky 10 ks
- Rajčatové pyré 125 ml
- Mozzarella 50 g
- Parmazán 2 lžíce
- Na bešamel: 1 ks
- Máslo 15 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 250 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Olej rozpalte ve větším, nejlépe silnostěnném hrnci. Vsypete cibuli a nechte ji pár minut zesklivatět. Přidejte česnek a maso a zprudka jej opékejte, neustále promíchávejte vařečkou drťte, abyste získali co nejmenší, ze všech stran opečené hrudky. Teprve až maso zcela zhnědne, přidejte zeleninu, opékejte a po 5 minutách přidejte passatu a 125 ml vývaru. Promíchejte a 15 minut vařte, dokud se neodpaří většina tekutiny. Hodně osolte a opepřete. Nechte zchladnout.
2. Udělejte bešamel. V hrnci nechte rozehtát máslo, přidejte mouku a opékejte do světlé jíšky. Pak rychle vlijte mléko, promíchejte, abyste jej zbavili hrudek a zahřívejte do zhoustnutí, asi 5 minut.
3. Pláty lasagní předvařte a pak je vyskládejte na pracovní plochu, na každý dejte část masové směsi a bešamelu, zarolujte, přepulte a vyskládejte do zapékací misky.
4. Rajčatové pyré smíchejte se zbývajícím vývarem a směsí přelijte lasagne. Mozzarellu nastrouhejte a smíchejte s parmezánem a posypte jimi lasagne. Dejte na 35 minut zapéct do trouby předehřáté na 180°C