Studentské lasagne

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- mleté hovězí maso 400 g
- mrkev 200 g
- cibule 100 g
- celer 100 g
- česnek 40 g
- anglická slanina 100 g
- strouhaný eidam 200 g
- plnotučná hořčice 80 g
- kečup 80 g
- masový bujón 1 kostka
- suché lasagne 1 balení
- rostlinný olej 100 ml
- voda 100 ml
- oregáno 1 balíček
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Cibuli a česnek nakrájíme najemno, celer a mrkev nastrouháme na hrubém struhadle.
2. Zeleninu zpěníme na oleji, přidáme mleté maso, orestujeme, ochutíme hořčicí, kečupem, oregánem, do směsi rozdrobíme kostku bujónu, osolíme, opepříme, podlijeme vodou a 10 minut podusíme.
3. Na dno zapékací mísy dáme část masové směsi, na ni poklademe plátky slaniny, posypeme strouhaný eidam a rozložíme plátky suchých lasagní, které prsty dobře stlačíme. Tento postup ve stejném sledu ještě 3x 4x zopakujeme (záleží na velikostí nádoby), poslední vrstvu vždy zakončíme strouhaným sýrem.
4. Mísu přikryjeme alobalem a zapékáme v předehřáté troubě na 180°C asi 40 minut, poté odkryjeme a ještě 5 minut zapečeme kvůli zlatavé barvě sýra.