Lasagne (Lazaňa)

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 8

- těstoviny 500 g
- maso 1 kg
- cibule 1 ks
- česnek 8 stroužek
- kečup 250 ml
- tvaroh 250 g
- sýr cihla 300 g
- majoránka 1 g
- oregáno 1 g
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 8

Postup:

Uvaříme těstoviny. Mleté maso a dusíme ve vlastní šťávě. Občas zamícháme. Přidáme 1 velkou rozkrájenou cibuli. Po 20 minutách přidáme česnek,kečup a koření. Zamícháme a dusíme ještě 5 min. Na pekáč pak klademe vrstvu těstovin, masa,rozdrobíme 1/3 tvarohu a nasypeme 1/3 nastrouhaného sýra a pokračujeme ve vrstvení. Pak dáme na 10 zapéci do vyhřáté trouby. Před podáváním zamícháme.