

Italské lasagne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Předvařené lasagne 250 g
- Mleté maso mix 500 g
- Rajčatové pyré 200 g
- Bazalka 1 lžíce
- Olej 50 ml
- Voda 300 ml
- Sůl na dochucení 1 špetka
- Rajčatová omáčka s česnekem 2 balení
- Cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso osolte, okořeňte bazalkou a krátce opečte na oleji. Poté přidejte rajčatové pyré, podlijte vodou a povařte asi 5 minut, poté přidejte 2 sklenice rajčatové omáčky a povařte 10 minut. Podle chuti přidejte cukr.

Na dno olejem vymaštěné zapíkácké misky nebo pekáče dejte trochu této směsi a na ní vkládejte střídavě lasagne a masovou směs. Poslední vrstvou musí být masová směs. Pečte asi 30 minut v troubě vyhřáté na 180 °C.