

LASSAGNE

Suroviny:

1 mrkev
1 petržel
2 cibule
3 stroužky česneku
500 g mletého masa
200 ml červeného vína
1 malý rajčatový protlak
2 konzervy celých rajčat
100 ml mléka
1 bobkový list
Čerstvá bazalka
Olivový olej
Sůl a pepř
2 mozarely
100 g čedaru
12 plátů lasagní

Na bešamel:

100 g másla
80 g mouky
750 ml mléka
1 bobkový list
Muškátový oříšek
Sůl a pepř

1. Do velkého hrnce nalijte trochu olivového oleje a nechte na něm opéct cibulku, mrkev a petržel. Až bude cibulka dozlatova, přidejte česnek a opečte jej. Vše z hrnce dejte na talířek a dejte do něj mleté maso, dobře opečte (dohněda). K

masu přidejte zeleninu, přilejte červené víno, bobkový list a nechte projít varem. Poté přidejte protlak a rajčata, osolte a opepřete, duste pod pokličkou zhruba 45 minut. Po 35 minutách přilijte mléko a nechte dusit bez pokličky ještě 10 minut, aby byla omáčka hustá. Po uplynulé době vyndejte bobkový list. Do omáčky vmíchejte lístky čerstvé bazalky.

2. Nyní se vrhněte na bešamel. V pánvi na středním plameni rozpustíte máslo a přisypte mouku a míchejte 2 minuty, až jíška zpění a zesvětlá. Potom přilijte mléko a prošlehejte jej s jíškou na hladký krém. Přidejte opět bobkový list. Nechte projít varem a na mírném plameni vařte, aby bešamel zhoustl, zhruba 5 minut, raději hlídejte. Nakonec dle chuti osolte, opepřete, přidejte strouhaný muškátový oříšek a vyhodte bobkový list.
3. Troubu rozehřejte na 180 °C. Do vroucí vody dejte pláty lassagní a nechte je na skus změkhnout. Poté dejte vrstvu lassagní, na ně bešamel a pak omáčku, na ni plátky mozzarely. Tento postup opakujte až do zaplnění zapékací mísy. Poslední vrstva bude bešamel, ten posypte nastrouhaným čedarem. Pečte zhruba 45 minut dozlatova.