Boloňské lasagne

Recepty

Hlavní chody

Oslava

60 min

0



3.1

1931

Budete potřebovat

hovězí mleté maso	600 g
cibule	4 ks (střední)
olej	2 lžíce
pepř černý mletý	
oregano	
rajčatový protlak	100 g
Masox	2 kostky

rajčatové pyré	400 g
voda	300 ml
eidam	300 g
rajčata	200 g
lasagne	250 g

Příprava receptu

Hovězí mleté maso ochutíme černým pepřem a opečeme na rozpáleném oleji s nadrobno pokrájenou cibulí. Dále přidáme rajčatový protlak a orestujeme. Nakonec přidáme Masox, rajčatové pyré, vodu a provaříme cca 4 minuty. Do vymazané zapékací mísy vložíme uvařené? lasagne, na ně masovou směs, posypeme pokrájenými rajčaty, sýrem a oreganem. Vše několikrát opakujeme podle velikosti zapékací mísy. Zakryjeme alobalem a vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 30 minut. Poté alobal sejmeme a necháme dopéct ještě 10 minut. Jednotlivé porce zdobíme čerstvými bylinkami.



Masox 6 kostek