Domácí lasagne

Recepty

Hlavní chody

Rychlé večeře

110 min

4



3.0

3780

Budete potřebovat

Olej	50 ml
Střední cibule nakrájená na kostičky	1 ks
Česnek nakrájený na plátky	1 stroužek
Hovězí mleté maso	500 g
Sůl	
Černý mletý pepř	
Nakrájená rajčata na kostičky	150 g

Rajčatový základ Vitana	1 ks
Bešamelový základ Vitana	1 ks
Parmazán nastrouhaný na jemno	50 g
Mozzarela nakrájená na plátky	125 g
Lasagne těstoviny	11 ks

Příprava receptu

Na rozehřátém oleji o restujeme cibuli s česnekem cca 1 minutu, pak přidáme maso, které jsme si dochutili solí a pepřem, vše opékáme do zlatova. Nakonec přidáme rajčata a zalijeme rajčatovým základem, přivedeme k varu za stálého míchání a stáhneme z ohně, vše dochutíme bazalkou

.

Do zapékací misky dáme 1/3 masové směsi a rozprostřeme na to 3,5 lasagne. Dále 1/3 masové směsi, posypeme 1/3 parmazánu, 1/3 bešamelového základu a rozprostřeme. Další vrstva 3,5 lasagne, 1/3 masové směsi, posypeme 1/3 parmazánu, 1/3 bešamelového základu a rozprostřeme.

Na konec dáme 4 lasagne zalijeme zbytkem bešamelu, posypeme zbytkem parmazánu a rozprostřeme. Vrch zapékací misky zabalíme do alobalu a vložíme do předem vyhřáté trouby na 180°C a pečeme cca 40 minut, poté sundáme alobal a rozprostřeme mozzarellu a dáme zapéct na 10 minut do trouby. Poté vyndáme a necháme odležet, aby se lasagne zatáhly.

Vitana mlýnek Pepř