

Lasagne s mletým masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 100 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji osmažíme jemně nasekanou cibuli a prolisovaný česnek doměkka. Vmícháme maso, po zhnědnutí masa přidáme rajčata, rajčatový protlak, bazalku, oregano, sůl a pepř. Přivedeme k varu a povaříme na mírném ohni 20-25 minut.

Bešamel: V hrnci rozpustíme máslo, vmícháme mouku a minutu necháme osmažit. Postupně přidáváme mléko, přivedeme k varu při neustálém míchání, dokud omáčka neztuhne a není jemná. Přidáme muškátový oříšek. Přemístíme omáčku z ohně a vmícháme nastrouhaný sýr. Mícháme dokud se nerozpustí. Do pekáčku přijde nejprve vrstva boloňské omáčky, na to sýrová omáčka, pak lasagně, vrstvy opakujeme, ukončíme vrstvou boloňské omáčky a sýrové omáčky navrch. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 30-35 minut, do mírného zhnědnutí sýrové omáčky, možno nechat déle, pokud omáčka nezhnědne.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Mleté maso míchané** - 500 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 50 g
- **Bazalka 10 g** - 4 g
- **Muškatový květ mletý 15 g** - 4 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 8 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 600 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Tesco Free From Lasagne těstoviny sušené bezvaječné 250g** - 400 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 250 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

