

Tradiční italské lasagne



POČET PORCÍ



DOBA
PŘÍPRAVY



DOBA
VARENÍ



STŘEDNĚ
OBTÍŽNĚ



K-METLA



NÁSTAVEC NA
TESTOVINOVÝ
PLÁT



CTVERCOVÁ
ZAPÉKACÍ
NÁDOBA

SOURVINY

NA TĚSTOVINOVÉ TĚSTO:

- 410g hladké mouky
- 2 vejce
- 1 ½ lžice vody
- 1 lžice olivového oleje
- Špetka soli

NA BOLOŇSKOU OMÁČKU:

- 500g mletého hovězího
- 2 lžice olivového oleje
- Na těstovinové těsto 1 cibule, střední, nasekaná
- 475g rajčat z konzervy, na kostičky, včetně šťávy
- ½ lžičky sušeného oregana
- Sůl a pepř

NA BEŠAMELOVOU OMÁČKU:

- 2 lžice másla
- 2 lžice mouky
- 235 ml mléka

NA LASAGNE:

- 60g sýru ricotta
- 60g strouhaného parmazánu
- 60g strouhané mozzarely
- Sůl a pepř

POSTUP

NA TĚSTO:

1. Pomocí K-metly smíchejte všechny suroviny na těsto v pracovní míse. Zabalte do fólie a nechte 20 minut odležet.
2. Lehce si pomoučete vál a těsto zpracujte rukama do obdélníkového tvaru.
3. Připojte k robotu nástavec na těstovinový plát. Těsto několikrát protáhněte nástavcem na stupeň 1 - 2. Vždy těsto pomoučete, aby se k nástavci nelepilo.
4. Pokračujte s vyvalováním těsta tak, že ho na každý stupeň protáhnete dvakrát a potom zvýšíte stupeň, až se dostanete k požadované tloušťce. Plát můžete rozdělit na několik menších pro pohodlnější manipulaci.
5. Plát těsta nakrájejte na obdélníky, které odpovídají velikosti zapékací nádoby.
6. Pláty těsta vařte v osolené vodě cca 2 minuty a poté nechte na čisté utěrce usušit.
7. Pláty těsta potřete olejem, aby se nelepily.

NA BOLOŇSKOU OMÁČKU:

1. Orestuje na pánvi mleté hovězí do zhnědnutí a do sucha.
2. Přidejte olej, cibuli, rajčata se šťávou a sušené oregano.
3. Přiveďte k varu, snižte teplotu a povařte do zhoustnutí, minimálně 10 minut.

NA BEŠAMELOVOU OMÁČKU:

1. Na střední teplotu rozehřejte v kastrůlku máslo a přidejte mouku. Povařte cca 3 minuty.
2. Postupně přilévajte mléko a míchejte, dokud se vše dokonale nespojí. Poté odstavte z varičky.
3. Vmíchejte polovinu ricotty a trochu parmazánu.
4. Na Předehřejte troubu na 180°C.
5. Dejte trochu boloňské omáčky do zapékací nádoby a zakryjte plátem těsta, na který dáte bešamelovou omáčku.
6. Opakujte vrstvy - plát těsta, boloňská omáčka, bešamel a sýr dokud nevypotřebujete všechnu boloňskou směs. Dejte poslední plát těsta, na něj bešamel a posypte parmazánem a mozzarellou.
7. Pečte 45 minut, dokud není povrch zlatavý a netvoří se na něm bublinky.

KENWOOD