

# Tradičné talianske lasagne



SERVES



ČAS  
PRÍPRAVY



ČAS  
VARENIA



STREDNE  
NÁROČNÉ



K-METLA



NADSTAVEC NA ŠTVORCOVÁ  
CESTOVINOVÝ  
PLÁT



ŠTAVORCOVÁ  
ZAPEKACIA  
NÁDOBA

## SUROVINY

### NA CESTOVINOVÝ PLÁT:

- 410g hladkej múky
- 2 vajcia
- 1 ½ lyžice vody
- 1 lyžica olivového oleja
- Štipka soli

### NA BOLONSKÚ OMÁČKU:

- 500g mletého hovädzieho
- 2 lyžice olivového oleja
- 1 cibuľa, stredná, nasekaná
- 475g paradajok z konzervy, na kocky, vrátane šťavy
- ½ lyžičky sušeného oregana
- Soľ a čierne korenie

### NA BEŠAMELOVÚ OMÁČKU:

- 2 lyžice masla
- 2 lyžice múky
- 235 ml mlieka

### NA LASAGNE:

- 60g syra ricotta
- 60g strúhaného parmezánu
- 60g strúhanej mozzarely
- Soľ a čierne korenie

## POSTUP

### NA CESTO:

1. Pomocou K-metly zmiešajte všetky suroviny na cesto v pracovnej mise. Zabalte do fólie a nechajte 20 minút odležať.
2. Zľahka si pomúčte dosku a cesto spracujte rukami do obdĺžnikového tvaru.
3. Pripojte k robotu nadstavec na cestovinový plát. Cesto niekoľkokrát pretiahnite nadstavcom na stupni 1 – 2. Vždy cesto pomúčte, aby sa k nadstavcu nelepilo.
4. Pokračujte s valkaním cesta tak, že ho na každom stupni pretiahnete dvakrát a potom zvýšite stupeň, kým sa nedostanete k požadovanej hrúbke. Plát môžete rozdeliť na niekoľko menších pre pohodlnejšiu manipuláciu.
5. Plát cesta nakrájajte na obdĺžniky, ktoré zodpovedajú veľkosti zapekacej nádoby.
6. Pláty cesta varte v osolenej vode cca 2 minúty a potom nechajte na čistej utierke usušiť.
7. Pláty cesta potrite olejom, aby sa nelepili.

### NA BOLONSKÚ OMÁČKU:

1. Orestuje na panvici mleté hovädzie do zhnednutia a dosucha.
2. Pridajte olej, cibuľu, paradajky so šťavou a sušené oregano.
3. Privedte do varu, znížte teplotu a povarte do zhustnutia, minimálne 10 minút.

### NA BEŠAMELOVÚ OMÁČKU:

1. Na strednej teplote rozohrejte v kastróliku maslo a pridajte múku. Povarte cca 3 minúty.
2. Postupne prilievajte mlieko a miešajte, kým sa všetko dokonale nespojí. Potom odstavte z variča.
3. Vmiešajte polovicu ricotty a trochu parmezánu.
4. Predhrejte rúru na 180 °C.
5. Dajte trochu bolonskej omáčky do zapekacej nádoby a zakryte plátom cesta, na ktorý dáte bešamelovú omáčku.
6. Opakujte vrstvy – plát cesta, bolonská omáčka, bešamel a syr, kým nespotebujete všetku bolonskú zmes. Dajte posledný plát cesta, naň bešamel a posypte parmezánom a mozzarellou.
7. Pečte 45 minút, kým nie je povrch zlatistý a netvorí sa na ňom bublinky.