

## LASAGNE

### INGREDIENCIE

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| mleté hovädzie mäso  | 400 g       |
| mleté bravčové mäso  | 400 g       |
| cibuľa               | 1 ks        |
| mrkva                | 60 g        |
| petržlen             | 60 g        |
| zeler                | 60 g        |
| cesnak               | 4 strúčiky  |
| olivový olej         | trochu      |
| soľ                  | podľa chuti |
| mleté čierne korenie | podľa chuti |
| drvené paradajky     | 400 g       |
| červené víno         | 200 ml      |
| bešamel              | 400 g       |
| parmezán             | 150 g       |
| cestoviny lasagne    | 240 g       |
| čerstvé bylinky      | 2 PL        |

## POSTUP

Cibuľu nadrobno nasekáme. Ak nemáme mäso zomleté tak ho zomelieme. Taktiež zomelieme aj koreňovú zeleninu. Na rozpálenom oleji pražíme cibuľu, prelisovaný cesnak a zeleninu. Primiešame mäso, dochutíme ho soľou, korením a pražíme približne 15 minút.

Prilejeme víno, pridáme drvené paradajky a zmes na miernom ohni dusíme. Pridáme bylinky a varíme, kým nebude zmes dostatočne hustá.

Vo vriacej slanej vode uvaríme cestoviny podľa návodu na obale. Necháme ich trochu tvrdšie. Mäsovú zmes zmiešame s časťou bešamelu a zvyšnú časť dáme na spodok plechu. Potom vrstváme do pekáča cestoviny a mäsovú zmes. Vrch ukončíme cestovinou a na ne dáme opäť tenkú vrstvu bešamelu. Vrch posypeme strúhaným parmezánom.

Lasagne pečieme vo vyhriatej rúre na 160°C približne 45 minút. Najlepšie bude, ak lasagne po upečení necháme vychladnúť, potom ich nakrájame a trochu v rúre ohrejeme.

