



## Lasagne z mletého masa

### Ingredience

lasagne: **300 g**  
mleté hovězí maso: **250 g**  
cibule: **1 ks**  
malá mrkev: **1 ks**  
loupaná rajčata z konzervy: **2 ks**  
rajčatové pyré: **4 PL**  
stroužky česneku: **1 ks**  
mléko: **100 ml**  
máslo: **1 PL**  
hladká mouka: **1 KL**  
strouhaný sýr: **100 g**  
olej  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Nadrobno nakrájenou cibuli na oleji orestujeme, přidáme prolisovaný česnek, mleté maso, ochutíme solí, pepřem, podlijeme trochou vody a dusíme asi 5 minut. Přidáme nakrájená rajčata, rajčatové pyré, očištěnou mrkev nakrájenou na tenké nudličky podusíme dalších 5 minut. V dalším hrnci si uděláme...**

## Lasagne z mletého masa - recept

Nadrobno nakrájenou cibuli na oleji orestujeme, přidáme prolisovaný česnek, mleté maso, ochutíme solí, pepřem, podlijeme trochou vody a dusíme **asi 5 minut**. Přidáme nakrájená rajčata, rajčatové pyré, očištěnou mrkev nakrájenou na tenké nudličky **podusíme dalších 5 minut**.

V dalším hrnci si uděláme bešamel. Rozpustíme máslo, ke kterému přisypeme mouku, zamícháme a přilijeme mléko. Povaříme **asi 10 - 15 minut**, lehce osolíme a opeříme.

Na dno zapékací mísy vymazané olejem vyskládáme **lasagne**, na které dáme masovou směs, zalijeme trochou bešamelu, zasypeme sýrem a opět vyskládáme lasagne. Jednotlivé vrstvy střídáme tak, aby poslední vrstvou byl sýr. Lasagne z mletého masa pečeme do změknutí těstovin (dle návodu na obalu) a dozlatova.

**Lasagne z mletého masa** podáváme s čerstvou zeleninou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí