

Lasagne

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, Těstoviny

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

LASAGNE

Přísady (těsto):

400 g Freee Chlebová směs bílá bez lepku

špetka soli

4 vejce

4 lžíce oleje

4 lžíce vody (podle velikosti vajec přidáme)

Postup přípravy:

– ze všech surovin vypracujeme hladké a měkké těsto (dávám do robotu, během chvilky je těsto krásně vypracované)

– pokud je potřeba, přidáme lžici vody

– bochánek těsta zabalíme do fólie a necháme půl hodiny odpočinout

– odpočínuté těsto rozdělíme na 7 stejných kousků a každý rozválíme na velikost zapékačích misky (cca 30 x 18 cm) nebo obdélníky vlastních rozměrů

– připravené těsto na lasagne ihned použijeme

S těstem se velmi dobře pracuje, na váleček se nelepí, podsypává se minimálně.

Přísady (masová náplň):

800 g libového mletého hovězího masa

velká cibule nakrájená najemno

olej na osmažení cibule

2–3 rozetřené stroužky česneku

plechovka (400 g) loupaných rajčat, nakrájíme na kousky

2 rajské protlaky (po 140 g)

150 ml vody

2 lžíce cukru

1,5 lžičky sušené bazalky

½ lžičky celého fenyklu
lžička italského koření
lžíce soli
¼ lžičky mletého pepře
2 lžíce nasekané čerstvé petrželové natě

Příklady (náplň z ricotty):

2 kelímky ricotty
1 vejce
½ lžičky soli
2 lžíce nasekané čerstvé petrželové natě
2 mozzarely (po 120 g) + 1 na dokončení
250 g strouhaného parmazánu

Postup:

- na oleji orestujeme cibuli, česnek a přidáme maso
- do masové směsi vmícháme nakrájená rajčata, protlak a vodu
- dochutíme cukrem, bazalkou, fenyklem, italským kořením, solí, pepřem a petrželkou
- za občasného míchání vaříme směs pod pokličkou
- mezi tím si smícháme v míse ricottu s vejcem, nastrouhanou mozzarelou, petrželkou a solí
- nastrouháme si parmazán
- nakrájíme na kolečka mozzarellu
- zapékací mísu si vymažeme sádlem a začneme s vrstvením
- na dno mísy rozprostřeme masovou směs
- na ni položíme plát lasagne
- na ten dáme směs z ricotty, masovou směs a posypeme parmazánem
- vrstvení opakujeme (plát, ricotta, maso, parmazán)
- na poslední plát rozprostřeme masovou směs, následně směs z ricotty, posypeme parmazánem a nahoru naskládáme nakrájenou mozzarellu
- zapékací mísu přikryjeme (možno jen alobalem) a pečeme cca 45 min při 180 °C
- poté odkryjeme a ještě dalších 15–20 minut dopékáme

