

Lasagne

Potrebuje

- - 500 g mleté mäso
- - 500 ml pasírované paradajky
- - 1 balíček cestovín na lasagne
- - 5 strúčikov cesnaku
- - bazalka
- - 1 balenie trojuholníčkovej Karičky
- - 200 g tvrdý syr
- - soľ
- - čierne korenie
- - korenie na mleté mäso
- - 1 cibuľa
- - olej

Postup

Na troche oleja osmahneme najemno nakrájanú cibuľu. Pridáme mäso, osolíme a okoreníme. Mäso trocha podlejeme vodou a necháme variť.

Pridáme pasírované paradajky, pretlačený cesnak, bazalku a korenie na mleté mäso a necháme spolu povariť, aby sa chute spojili.

Na pripravený plech alebo zapekaciu formu dáme jemnú vrstvu omáčky, potom naukladáme cestoviny (neuvarené, uvaria sa pri pečení), opäť omáčka, na to nakrájame trojuholníčky Karičky na kúsky. Takto vrstváme cestoviny, syr, omáčku, kým sa nám všetky suroviny neminú.

Plech prikryjeme alobalom a pečieme asi 35 minút.

Potom alobal odstránime, posypeme strúhaným syrom a necháme ešte zapievať aspoň 5-10 minút.

Tento recept nám posielal: Rastislav z Prešova

náročnosť: stredná

čas: 60

porcie: 8