

# Lasagne

## Potrebuje

- - 0,5 kg mleté mäso
- - 0,5 l lúpané paradajky
- - Karička trojuholníčková
- - 200 g tvrdý syr na strúhanie
- - 1 balenie cestovín na lasagne
- - 4 strúčiky cesnaku
- - soľ
- - bazalka
- - oregáno
- - olej
- - maslo
- - 6 ks hríby

## Postup

Na oleji si osmahneme mleté mäso. Keď sa zatiahne, osolíme, pridáme pretlačený cesnak a prilejeme paradajky. Ochutíme bazalkou a oregánom a necháme variť.

Na masle si podusíme nakrájané hríby.

Zapekáciu musí si vymastíme a vrstváme jednotlivé vrstvy podľa chuti a fantazie – omáčka, cestoviny, nakrájané trojuholíky Karičky, huby, strúhaný syr....

Cestoviny musia mať z vrchnej aj spodnej strany „mokrú“ vrstvu, aby sa uvarili.

Pečieme asi 30 minút pri 170 stupňoch.

Nakoniec pridáme navrch strúhaný syr a dáme ešte na chvíľu zapieť.

---

Tento recept nám posla: Peter zo Širokého  
náročnosť: stredná  
čas: 75  
porcie: 8