

Lasagne s Karičkou

Potrebuje

- - 9 - 12 ks lasagne
- - 500 g mleté hovädzie mäso
- - 1 ks cibuľa
- - 2 strúč. cesnak
- - olivový olej
- - soľ
- - mletá červená paprika
- - mleté čierne korenie
- - bazalka
- - 400 ml pasírované paradajky alebo kvalitný pretlak
- - 50 g maslo
- - 50 g hladká múka
- - 6 dcl mlieko
- - 100 g Karička črievko

Postup

Najskôr si na olivovom oleji osmažíme nakrájanú cibuľu a prelisovaný cesnak. Pridáme mleté mäso, ktoré restujeme, kým nie je z ružovo-červeného hnedé. Posypeme mletou paprikou, osolíme, okoreníme a zalejeme rajčinami. Prikryté dusíme na miernom ohni asi 25 minút.

V kastróliku rozpustíme maslo, pridáme múku a chvíľu popražíme, ako keď robíte zasmažku. Postupne prilievame mlieko a miešame, kým nevznikne kaša. Odstavíme ju zo sporáka a vmiešame do nej Karičku. Rúru predhrejeme. Do zapekacej misy dáme najskôr vrstvu mäsovej omáčky a na ňu vrstvu syrovej. Poukladáme surové plátky lazaní a pokračujeme opäť omáčkami. Znovu lazane, omáčky, lazane... dáme piecť zhruba 30 min.

Tento recept nám posielala: Lenka z Martina
náročnosť: stredná
čas: 2 hod.
porcie: 4