Lasagne s Tylžským sýrem

cca 2 hodiny náročnost ●●●●

Lasagne jsou oblíbenou lahůdkou mnohých z nás. Zkuste si tuto lahůdku ještě vylepšit naším Tylžským sýrem.

Ingredience omáčka

- 1 velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 400 g mletého masa
- bazalka
- bobkový list
- nové koření
- sůl, pepř
- 1 rajčatový protlak
- 2 plechovky loupaných rajčat
- dle chuti cukr
- olivový olej

Ingredience na bešamel

- 500 ml Jihočeského plnotučného mléka
- bobkový list (23 ks)
- špetka muškátového oříšku
- sůl, pepř dle chuti
- 50 g másla
- 40 g hladké mouky

Další potřebné

- lasagne, zapékací mísa
- Tylžský sýr 200–300 g

Návod na přípravu:

Postup omáčka

Na oleji osmažte jemně nakrájenou cibuli. Jakmile cibule zezlátne, přidejte maso, které okořeníte dle chuti pepřem a solí.

Jakmile se maso trochu zatáhne přidejte česnek, bazalku, bobkový list, nové koření a nechte chvilku spojit chutě.

Dál přidejte loupaná rajčata a protlak.

Nechte 30 minut vařit a dle potřeby dochuťte, doslaďte.

Postup bešamel

Rozpusťte máslo a zaprašte jej hladkou moukou. Rozmíchejte do hladka a nechte lehce osmahnout.

Přidejte plnotučné mléko, koření a za stálého míchání přiveďte k varu. Míchejte a vařte, dokud nezíská bešamel konzistenci hustší omáčky (cca 10 minut).

Postup lasagne

Do vymazané zapékací mísy máslem naskládejte nejprve lasagne, na lasagne vrstvu omáčky a na ní vrstvu bešamelu, následují opět lasagne. Počet opakování je na vás, nicméně poslední vrstvou by měla být rajčatová omáčka s masem, dále bešamel, a nakonec vrstva Tylžského sýru.

Pečeme při 180 stupních asi 45 minut.