Lasagne

kupované suché, chlazené nebo doma vyrobené lasagne

na bešamel:
100 g másla
100 g hladké mouky
1 litr mléka
sůl (asi 1,5 lžičky)
muškátový oříšek

na tomatové vylepšení:
2 plechovky loupaných drcených rajčat
menší rajčatový protlak
500 pasírovaných rajčat (například z tetrapackové krabičky nebo domácích)
po 2 polévkových lžících sušeného koření: oregano, bazalka, tymián

Uvaříme si tomato-bešamelovou omáčku, kterou pak necháme mírně zchladnout a mezitím si připravíme lasagne. Z másla a mouky si připravíme ve větším hrnci světlou jíšku, kterou pečlivě rozmícháváme v postupně přilévaném mléce. Ochutíme čerstvě nastrouhaným muškátovým oříškem a solí. Necháme 5 minut projít mírným varem. Přidáme všechny suroviny na tomatové vylepšení a přivedeme k varu. Krátce provaříme a nezapomeneme míchat, aby se nám omáčka nepřipálila.

Kupované lasagne předvaříme podle návodu nebo použijeme domácí lasagne. Postup skládání je jednoduchý: začneme omáčkou na dno zapékací misky nebo pekáčku, dáme vrstvu těstovin, pokryjeme omáčkou a tak pokračujeme, dokud máme dostatek omáčky na poslední vrstvu a zakryjeme s ní pečlivě vše až do okrajů.
Nádobu před pečením překryjeme víkem nebo alobalem a dáme na 180°C péct na 30 minut, odkryté ještě 15 minut dopečeme. Povrch před podáváním sypeme parmazánem, či čerstvými bylinkami podle chuti.

Tip: Lasagne můžeme ještě obohatit orestovaným mletým masem, pokrájenými olivami nebo žampiony, prostě čímkoliv dobrým, co máme v lasagních rádi...