Boloňské lasagne

Časová náročnost: 140 minut

Masové ragú:

	olivový olej
1 lžíce	máslo
1 ks	cibule
2 stroužek	česnek
500 g	mleté hovězí maso
200 ml	červené víno
400 g	loupaná konzervovaná rajčata
1 ks	větší rajský protlak
	sůl
	pepř
1 lžička	koření na těstoviny
2 hrst	čerstvá bazalka
hrst	naložené černé olivy bez pecky

Bešamelová omáčka:

50 g	máslo
50 g	hladká mouka
	plnotučné mléko
	muškátový oříšek
špetka	sůl
	bílý pepř

Dále:

300 g	těstoviny lasagne

50 g	parmazán

Postup přípravy

Nejprve si připravíme masové ragú: V hlubším kastrolu rozehřejeme olivový olej s máslem a zvolna na něm restujeme najemno nakrájenou cibuli a česnek. Přidáme hovězí maso a znovu zarestujeme. Podlijeme vínem, přidáme pokrájená rajčata, protlak, koření na těstoviny, sůl a pepř. Při nízké teplotě necháme dusit asi hodinu, dokud nevytvoříme celistvou hustou omáčku. V průběhu vaření masového ragú uděláme bešamel: Z másla a mouky vytvoříme světlou jíšku, přilijeme vlažné plnotučné mléko – tolik, abychom získali bešamel krémové konzistence. Dochutíme strouhaným muškátovým oříškem, solí a bílým pepřem. Nyní si předvaříme lasagne v osolené vodě max. 2 minuty. Do hotového masového ragú ještě vmícháme na závěr najemno nasekanou bazalku a pokrájené olivy. Do skleněného pekáčku, který jsme vymazali máslem, vložíme první vrstvu těstovin, zalijeme ji vrstvou boloňské omáčky, zasypeme strouhaným parmezánem, opět proložíme vrstvou těstovin a postup opakujeme podle množství surovin a velikosti zapékací mísy. Končíme boloňskou omáčkou, přelijeme bešamelem a posypeme strouhaným parmezánem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme zhruba 45 minut na 180 stupňů. Zapečené lasagne ihned podáváme.

Poznámka: *Věděli jste, že lasagne (česky lazáně nebo lazaně), které mají tvar širokých obdélníkových plátků, pocházejí z italského města Bologna? Proto se i hotové jídlo prokládané nejrůznějšími náplněmi nazývá Boloňské lasagne.*