



Netradiční párkové lasagne

Ingredience:

Čerstvá rajčata
Pasírovaná rajčata
sůl
koření
lasagne
Minišnajdrovky vídeňské Selection
Bílá cibule
česnek
800 ml mléka
1 PL hladké mouky
sýr Ricotta
nastrouhaný sýr

Postup:

Na přípravu rajčatové směsi potřebujeme jen pár ingrediencí. Na trošce másla si nejdřív opražíme nadrobno nakrájenou bílou cibuli. Následně přidáme na kostky nakrájená rajčata a zalejeme pasírovanými rajčaty. Osolíme a okořeníme podle chuti.

Bílá směs, jinak nazývaná i bešamel, se připravuje stejně jednoduše. Přivedeme k varu přibližně 800 ml mléka. Pridáme 1 PL hladké mouky a celé balení sýru Ricotta. Směs pořádně prošleháme, aby nám nevznikly hrudky. Případně přidáme ještě trošku mouky, když se nám omáčka bude zdát stále řídká.

Když máme omáčky hotové, připravíme si zapékací mísu na lasagne a začneme vrstvit připravené vrstvy. Nejdříve do ní položíme plát lasagní. Pozor, některé se musí před použitím předvářet. Na lasagne dáme rajčatovou směs a na pánvičce opečené párky. Zalejeme je bešamelem. Vrstvy takto postupně opakujeme a ukládáme. Celý proces zakončíme poslední vrstvou lasagní, které polejeme bešamelem a všechno posypeme strouhaným sýrem. Pečeme 50 minut na 180 stupňů.

