



Lasagne s vepřovým masem

Ingredience

sušené lasagne: **150 g**
mleté vepřové maso: **150 g**
vývar: **100 ml**
malá cibule: **1 ks**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
bílé víno: **150 ml**
parmazán: **100 g**
čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn)
bobkový list
muškátový oříšek
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Lasagne uvaříme podle návodu na obalu. Zeleninu očistíme, cibuli nakrájíme nadrobno, mrkev a petržel nastrouháme. V hluboké pánvi rozežřejeme lžící oleje. Orestujeme cibuli, přidáme mrkev, petržel a nakonec maso. Restujeme zhruba 5 minut. Ochutíme solí, pepřem, nasekanými bylinkami, bobkovým listem...

Lasagne s vepřovým masem - recept

Lasagne uvaříme podle návodu na obalu. Zeleninu očistíme, cibuli nakrájíme nadrobno, mrkev a petržel nastrouháme. V hluboké pánvi rozežřejeme lžící oleje. Orestujeme cibuli, přidáme mrkev, petržel a nakonec maso. **Restujeme zhruba 5 minut.** Ochutíme solí, pepřem, nasekanými bylinkami, bobkovým listem a muškátovým oříškem. Zalejeme vínem a necháme jej odpařit. Poté přidáme vývar a vaříme, **asi 30 minut**, dokud se vývar neodpaří. Občas promícháme. Odebereme bobkový list.

Zapékací misku vymažeme olejem. Na dno naskládáme asi 2 plátky **lasagní**, na které nanese masovou směs. Postup opakujeme, vrstvíme na sebe a končíme posledními těstovinami. Posypeme nastrouhaným parmazánem. Vložíme do trouby rozežřáté na **180 °C a zapékáme asi 20 minut** dozlatova.

Lasagne z vepřového masa svěle chutnají s lehkým zeleninovým salátem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí