



Lasagna húsos mártással

Hozzávalók

300 g lasagna 400 g húslé besamel mártás 4 személyre 6 evőkanál reszelt parmezán A húsos mártáshoz: 250 g darált marhahús 250 g darált disznóhús 1 vöröshagyma 1 sárgarépa 1 zellerszár 60 g paradicsompüré 300 g Cirio Passata Rustica passzírozott paradicsom 1 pohár vörös bor 1 csokor petrezselyem 2 gerezd fokhagyma extra szűz olívaolaj só, bors

Elkészítés

1. Készítse el a húsos mártást és a besamel mártást.
2. Egy sütőedény aljára kanalazzon egy merőkanálnyi besamel mártást és két evőkanálnyi húsos mártást.
3. Fakanállal keverje össze a mártásokat, majd erre tegyen egy réteg lasagna tésztát.
4. Fedje le egy merőkanál besamel mártással, és két kanál húsos mártással.
5. A mártásokat jól elegyítse egymással, és a lasagna tészta teljes felületén oszlassa el, még a tészta sarkaira is.
6. Szórja meg reszelt parmezánnal.
7. Addig ismétlje a rétegezést, amíg az alapanyagokat teljesen fel nem használta.
8. A legutolsó réteg besamel mártás legyen, amelyet szórjon meg parmezánnal.
9. 200°C-os sütőben süsse a lasagnát 30 percig, ami alatt a sajt aranybarnára változik.
10. Az elkészült lasagna-t vegye ki a sütőből.
11. Tálalás előtt hagyja hűlni 10 percig.

