

Lasagne

Klasszikus lasagne szaftos húsos raguval, krémes besamellel és olvadt sajttal rétegezve. Otthon is könnyen elkészíthető, laktató főétel.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 40 perc

Adag: 2

Főétel

HOZZÁVALÓK

250 g darált hús
1 kis fej vöröshagyma
300 g passzírozott paradicsom
1 gerezd fokhagyma
60-70 ml tej
40 g vaj
40 g liszt
lasagne lapok
sajt
só
bors
oregánó

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.02.14

ELKÉSZÍTÉS

1.

A tetszőleges mennyiségű lasagne lapot pár percig kicsit megfőzöm. Közben elkezdem összeállítani a rétegeket. A vöröshagymát megpirítom, hozzáadom a darált húst, a passzírozott paradicsomot, a fokhagymát, majd fűszerezem sóval, borssal és oregánóval.



2.

A besamel mártáshoz először megolvasztom a vaját, majd hozzáadom a lisztet és végül a tejet. Ezt is fűszereztem még sóval, borssal és oregánóval.



3.

Rétegezzünk: kevés ragu, lasagne lapok, besamel, ragu, lasagne lapok, besamel...Végül megszórom egy kevés reszelt sajttal.



4.

180 fokon kb. 20-25 sütöttem.

