

Lasagne készítés

Hozzávalók:

A tésztához :

- 200g Mester Tészta liszt
- 1 tojás
- 1 kanál olaj
- kb. 1 dl víz

Húsos szószhoz:

- 400g darált hús
- 1 kis fej hagyma
- víz
- picit olíva olaj vagy étolaj
- 2 adag Mester Bolognai vagy Milánói szósz alap

Besamel:

- 2 adag Mester besamel szósz alap,
- 6 dl víz vagy tej

Sajt a szóráshoz

Elkészítése:

- Először a húsos szószot kezdjük elkészíteni: A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk és az olajon megdinszteljük, majd a húst is lepirítjuk, utána vízzel felöntjük és puhára főzzük, hozzáadjuk a Bolognai vagy a Milánói szószot.

- A besamelt elkészítjük: tejben vagy vízben megfőzzük a szószot.

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát, kicsit pihentetjük, utána rizslisztezett deszkán kinyújtjuk. Ha van tésztagépünk, akkor a csíkokra vágott tésztából először 2,3, majd 5-ös fokozaton elvékonyított csíkokat nyújtunk ki. Ha nincs tésztagép, akkor nyújtódeszka és sodrófa segítségével kinyújtjuk a tésztát és elvágjuk kb. tenyérynyi darabokra.

. Egy kis tepsit kiolajozunk és elkezdjük rétegezni a szószokat és a tésztát. Arra ügyeljünk, hogy az utolsó réteg szósz legyen. 180C fokon készre sütjük. / ez kb. 30 perc/ Sajtot az utolsó 5 percben szoktam rátenni és akkor szépen ráolvad.

Ha fél órát pihentetjük sütés után, akkor szépen tudjuk szeletelni.