



Doprajte si k večeri taliansku delikatesu.

.

//

.

**Potrebujete pre 4 osoby:**

12 plátov lasagní

400 g mletého mäsa

soľ a mleté čierne korenie

3 až 4 paradajky

200 ml paradajkového pretlaku

1 veľkú cibuľu

2 strúčiky cesnaku

olivový olej

### **Na bešamel:**

500 ml horúceho mlieka

50 g hladkej múky

50 g masla

40 g strúhaného tvrdého syra

štipku muškátového orieška

asi 12 cherry paradajok na ozdobu

### Postup:

Pripravte si paradajkovú omáčku. V hrnci rozohrejte olej a osmažte na ňom na kocky nakrájanú cibuľu dosklovata. Pridajte mleté mäso, okoreňte a ochuťte cesnakom rozotretým so soľou. Pridajte nadrobno pokrájané paradajky a pretlak. Premiešajte a duste domäkka (asi 20 minút).

**Pripravte si bešamel:** maslo spolu s múkou rozpustite na miernom ohni a za stáleho miešania prilievajte horúce mlieko. Osolte a dochuťte strúhaným muškátovým orieškom. Nakoniec pridajte nastrúhaný syr a asi 10 minút povarte.

Vo vriacej vode uvarte lasagne podľa návodu na obale. Do zapekacej misy vkladajte postupne vrstvu bešamelu, paradajkovej omáčky a plátkov lasagní. Poslednú vrstvu tvorí bešamel. Na ten rozložte polky cherry paradajok a vložte do rúry. Pečte asi 40 minút pri 200 ° C.