



Hozzávalók:

bolognai húsos alap 60 dkg húsból (a bolognai spagetti kétféleképpen receptnél leírt módon), 20 lap lasagne tészta, kb. 10 dkg reszelt parmezán jellegű sajt
a sajtos beszamelmártáshoz:

8 dkg vaj, 8 dkg finomliszt, 1,25 liter tej, 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete vagy fehér bors, késhegynyi reszelt szerecsendió, 5 dkg reszelt parmezán jellegű sajt

1. Elkészítjük a húsos alapot a bolognai spagetti kétféleképpen receptnél leírt módon.
2. A mártáshoz a vajat fölolvasztjuk, a lisztet beleszórjuk, kevergetve megforrósítjuk, de vigyázzunk, nehogy megpiruljon. A tejet apránként hozzáöntjük, folyamatosan keverve pár perc alatt mártás sűrűségűre főzzük. Közben megsózzuk, megborsozzuk, a szerecsendióval fűszerezzük, és a parmezánt is hozzáadjuk.
3. Egy akkora kistepsi vagy tűzálló tál aljára, amibe 4 lasagne lap pontosan belefér, egy kevés sajtos mártást kenünk, és a tésztát belefektetjük. Erre ismét sajtos masszát kenünk, húsos masszát halmozunk rá, elsimítgatjuk majd parmezánt reszelünk rá. Újra tészta következik, majd a rétegezést addig folytatjuk, míg tart a hozzávalókból. A lényeg, hogy a tetején sajtos mártás legyen, különben a tészta nem puhul meg!
4. A tetejét a maradék reszelt sajttal megszórjuk, végül előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) kb. 25 percig sütjük. 10 perc pihentetés után forrón, kockákra vágva tálaljuk.

Jó tanács

- Fontos, hogy olyan tepsiben süssük a lasagne lapokat, amiben éppen elférnek, különben a szabad helyekre lefolyik a tetejéről a besamel mártás, és így a felső lapok nem puhulnak meg. Ilyenkor az a megoldás, hogy teljesen kitöltjük a tepsit, azaz ha kell, az üres helyekre tésztát tördelünk, amire mártás is, húsos alap is kerül, így a teteje is garantáltan szaftos marad.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag: 902 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.