

Lasagne je název pro základní tvar těstovin (italsky „pasta“). Tento tenký celistvý plát těsta zarovnaný do většího obdélníku a uvařený v osolené vodě je ve skutečnosti pouze polotovarem pro výrobu pokrmu nesoucího stejný název, jehož variací je celá řada. Mezi nejznámější u nás v Čechách patří jistě pláty lasagni prokládané boloňskou omáčkou (která je masovým ragú), doplňované omáčkou bešamelovou a nezřídka i omáčkou rajčatovou (sugo pomodoro). To vše zapečené se strouhaným parmazánem se nazývá „Boloňské lasagne (Lasagne Bolognese)“.

Ano, tento pokrm se vlastně skládá ze čtyř nebo pěti komponentů, ale jistě by se nám nechtělo koupit sušené nebo předvařené těsto lasagni, boloňskou omáčku v konzervě a sugo pomodoro ve sklenici, k tomu vykouzlit bešamel ze sáčku, vše vyskládat do pekáčku, posypat předstrouhaným sýrem a zapéci. To by bylo jako vařit svíčkovou včetně knedlíků z pytlíku a to jistě v naší domácí kuchyni nemáme v úmyslu.

Jednotlivé složky této speciality si zaslouží patřičnou péči i čas při domácí přípravě a celkově se nedá toto jídlo v opravdu poctivém domácím podání zvládnout naráz. Proto využíváme předem připravené domácí polotovary, zvláště ty s delší dobou zhotovení (příprava boloňského ragú trvá cca 5 hodin, rajčatovou omáčku s česnekem a bazalkou vaříme v době rajčatové sezony a uskladňujeme, těsto na lasagne vydrží v chladu do druhého dne). S předem nachystanými surovinami (veškeré najdete v kapitole „Domácí polotovary“) zvládneme tuto italskou specialitu, u nás tak oblíbenou, připravit v poměrně krátkém čase k obědu či večeři (vytvarování a uvaření jednoduchých těstovin, příprava bešamelové omáčky, navrstvení do zapékací mísy a upečení nezabere tolik času)...



# Boloňské lasagne

## (Lasagne Bolognese)

### Suroviny:

(na větší zapékací mísu, cca 6 porcí)

- Těsto na lasagne cca 350g
- Boloňská omáčka - ragú cca 600g (recept v kap. „Domácí polotovary“)
- Bešamelová omáčka z 600ml mléka
- Rajčatová omáčka (sugo pomodoro) cca 200g (recept v kap. „Domácí polotovary“)
- Sýr Parmazán nebo Grana Padano cca 100g

### Na těsto

- Hladká pšeničná mouka (nejlépe Extra „00“) 400g + na pomoučení
- Vaječné žloutky 4ks
- Voda dle potřeby cca 1dl

### Na uvaření lasagni

- Voda 2l
- Sůl 2 lžičky
- Olej cca 2 lžice

### Na bešamelovou omáčku

- Máslo 2 lžice
- Mouka hladká 2 lžice
- Mléko nebo nízkotučná smetana 600ml
- Cibule 1 středně velká
- Hřebíček cca 10ks
- Bobkový list 2ks
- Muškátový oříšek
- Bílý mletý pepř
- Sůl

### Postup:

Příprava boloňských lasagni se skládá z pěti ingrediencí. Zhotovení boloňské omáčky neboli masového ragú si žádá delší čas, proto ji připravujeme vždy s předstihem (klidně několika dnů). Rajčatovou omáčku s česnekem a bazalkou (sugo pomodoro) si obvykle v domácnosti připravujeme do zásoby v době rajčatové sezony (koupit tuto omáčku od dobrého výrobce je nejmenším zlem, co se domácí přípravy tohoto pokrmu týká). Výrobu domácí pasty i bešamelové omáčky hravě zvládneme v samotném receptu.

Na přípravu lasagnového těsta nejprve z vajec oddělíme žloutky od bílků. Všechny suroviny smícháme přímo na pracovní desce (válu) nebo v míse za použití domácího robotu s hákem.

Začínáme moukou s důlkem pro vložení žloutků. Vlažnou vodu přidáváme dle potřeby postupně během vypracovávání těsta. *Vypracované těsto nesmí být tuhé a zároveň se nesmí lepit (podrobný postup v kap. „Domácí polotovary“).* Hotové těsto pomoučíme, zabalíme do potravinářské folie a necháme alespoň hodinu odpočinout v lednici. Tento druh těsta můžeme vypracovat a den v chladu uchovat před vlastním tvarováním a vařením pasty, ale pozor, *při delším skladování začíná šednout.*

Do většího hrnce (kastroly) dáme vařit osolenou vodu s kapkou oleje.

Do větší mísy si připravíme ledovou lázeň (vodu s ledem).

Na pomoučené pracovní ploše těsto vyválíme na tenký plát o tloušťce 1-2 mm. Z těsta nožem či rádylkem vykrajujeme obdélníky o velikosti cca 15x10 centimetrů, tzv. „Lasagne“. *Důležité upozornění: Při odkládání jednotlivých plátků lasagni syrové těsto nikdy neklademe přes sebe, slepí se a můžeme válet znovu!* Výborný pomocník je strojek na těstoviny, ve kterém z pomoučené placičky těsta snadno mezi válci vytvoříme základní plát těsta pro další vykrajování.

Vytvořené pláty lasagni vkládáme okamžitě do vroucí vody (po 3-4 plátcích), středním varem vaříme cca 1,5 minuty (na kus) a přendáváme na chvíli do ledové lázně (*tepelný proces se okamžitě zastaví*).

Na přípravu bešamelové omáčky si připravíme oloupanou cibuli, do které zapícháme hřebíček.

V hrnci nebo mlékovaru (pískáčku) zahřejeme mléko těsně pod bod varu, do kterého vložíme cibulového ježka, bobkové listy a ochutíme několika strouhnutými muškátového oříšku a dle chuti několika špetkami bílého mletého

pepře a soli. Takto dochucené mléko zahříváme po dobu cca 10 ti minut, poté odstavíme a necháme zcela vychladnout.

V kastrolu zpěníme máslo, přidáme hladkou mouku a krátce orestujeme.

Do vzniklé světlé jíšky přiléváme přes sítko chladné dochucené mléko, za stálého míchání metličkou, až vznikne krémová omáčka. Tu pak ještě několik minut na nižším stupni sporáku za stálého míchání provařujeme do hustší konzistence bešamelu (*od této přípravy se neodchází*). Odstavíme a necháme částečně zchladnout (*při chladnutí bude omáčka ještě houstnout, což v tomto receptu potřebujeme*).

Troubu rozehejeme na 180 °C.

Dno a stěny větší (hlavně vyšší) zapékací nádoby potřeme bešamelovým krémem. Vkládáme nejprve celistvou vrstvu lasagni (*dle potřeby můžeme pláty seřiznout, ale mohou se i překrývat*), těstovinu potřeme rajčatovou omáčkou, dále přidáme větší vrstvu boloňského ragú a potřeme hustou bešamelovou omáčkou. Tento postup opakujeme na zaplnění celé zapékací nádoby, nebo dokud nám stačí všechny ingredience tak, že zakončujeme bešamelem.

Vložíme do spodní třetiny předeřháté trouby a nezakryté pečeme 30-35 minut (podle výšky zapékací nádoby, resp. množství vrstev). Na posledních 10 minut zapékání posypeme povrch lasagni jemně nastrohaným tvrdým sýrem. *Pouze tak sýr vytvoří zlatavou kůrčičku a nespálí se na tmavý škvarek (což by se stalo při posypání na začátku zapékání).*

Hotové Boloňské lasagne (Lasagne Bolognese) po vyndání z trouby necháme zcela vychladnout. Studené porcijujeme ostrým nožem a plochou podběračkou servírujeme na talíře (*pouze tak vynikne struktura pokrmu na řezu*). Jednotlivé porce ohříváme v mikrovlnce...

