

250 g lasanjeplaat
3 dl riivjuustu pealepuistamiseks

PUNANE KASTE

250 g hakkliha
2 sibulat
2 küüslauguküünt
purustatud tomatid

VALGE KASTE

100 g võid
2 spl jahu
5 dl piima
2 dl riivitud juustu
sool, pipar, muskaat, pune

1. Pruunista sibul, küüslauk, hakkliha.
Lisa tomatipasta, hauta 5 min.

2. Sulata potis või, lisa jahu, vispelda. Lisa kuum piim, sega pidevalt, kuni kaste pakseneb. Võta nõu tulelt, lisa riivjuust. Maitsesta soola ja muskaatpähkliga.

3. Võiga määritud ahjuvormi pane kiht plaate, selle peale bolognese-kaste, siis plaadid ja punane kaste jne.

4. Kõige pealmiseks kihiks jääb bolognese-kaste.

5. Küpseta 175 kraadi juures 45-50 min. 10 min enne valmimist raputa üle riivjuustuga, küpseta kuldpruuniks.

toidutare.ee (muudetud, lühendatud)