Bezlepkové lasagne

Cuisine: **Italian**
Food category: **Minced meat**

Author: **Ondrej Vlcek**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 99 °C

1	Steaming		Termination by time	01:30 hh:mm	99 °C	50 %	
2	Combination	30 %	Termination by time	00:45 hh:mm	160 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
	1.5	l
	700	ml
	2	pcs
mozzarella	300	g
salt	15	g
extra virgin olive oil	30	ml

Nutrition and allergens

Allergens: 7
Minerals:
Vitamins:

Nutritional value of one portion	Value
Energy	65.7 kJ
Carbohydrate	0.6 g
Fat	4.8 g
Protein	5.1 g
Water	0 g

Directions

Tento recept používáme pro odlehčení od standartních plátků těstovin, kdy je nahradíme plátky celeru. Tato verze je velice chutná, zdravější a téměř k nepoznání od klasického způsobu. Nejdříve uvaříme celer v celku na režim pára. Čas se odvíjí od velikosti hlav, pro kontrolu můžeme použít špejli nebo nůž. Vpíchneme do celeru a pokud necítíme odpor, je celer hotov.
Necháme jej schladit a oloupeme pokožku. Pokud disponujete nářezovým strojem, tak jej použijte na nařezání celeru na tenké plátky. Můžete použít i ostrý nůž a opatrně nakrájet celer na co nejtenčí plátky (cca 3mm). Pak již postupujeme klasicky při kompletaci lasagní. GN nebo pečící nádobu vymastíme olivovým olejem. Postupně naskládáme jednu vrstvu plátků celeru na dno a lehce posolíme. Plátky se snažíme pokládat jeden vedle druhého aby krásně zaplnily celý prostor. Můžou se i lehce překrývat. Rozetřeme boloňskou omáčku a potřeme bešamelem. Tento proces opakujeme dokud nespotřebujeme veškeré suroviny. Dáme zapéct do našeho předem předehřátého, prémiového konvektomatu. Doba zapékání se může lišit podle výšky a množství porcí. Servírujeme ideálně s lehkým salátkem.

Recommended accessories

Enameled GN container