

Bramborové lasagne



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

566 kalorií , 5 g cukrů , 43 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-lasagne>

Příprava

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme mlékem, osolíme, opepříme a dobře povaříme. Zapékací misku vymažeme sádlem a postupně skládáme tenké vrstvy plátků brambor, mletého masa, rajčat, žampionů a póru. Poslední vrstvu tvoří brambory. Poklademe plátky sýra, zalijeme jíškou a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 40minut.

Ingredience

- ✓ 10 vařených brambor
- ✓ 150 g mletého masa
- ✓ 2 rajčata
- ✓ 3 žampiony
- ✓ 1 pórek
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 5 lžic hladké mouky
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ plátkový sýr
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ sádlo

Kategorie

Celoročně, Maso, Jídlo na každý den, Hlavní chod

