

Houbové lasagne s bešamelem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2231 kalorií , 13 g cukrů , 143 g tuků , 93 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-lasagne-s-besamelem>

Příprava

V hrnci rozpustíme máslo a zasypeme ho moukou. Poté přidáme mléko a vytvoříme bílou omáčku, kterou osolíme a ochutíme muškátovým oříškem. Povaříme aspoň 20 minut. Cibuli a česnek nakrájíme najemno a opečeme na oleji dozlatova. Přidáme žampiony nakrájené na plátky a restujeme tak dlouho, dokud se nevypaří všechna tekutina. Osolíme podle chuti. Eidam si nastroháme. Na spodek zapékací misky rozetřeme lžící až dvě bešamelu a poklademe plátky lasagní. Na to dáme žampionovou směs, polovinu sýra a třetinu bešamelu. Poté opět lasagne druhou polovinu žampionů, bešamel, plátky lasagní a opět bešamel a nakonec sýr. Pečeme 45 minut na 200 °C.



Tip k receptu

Po vytáhnutí z trouby ještě necháme tak 10 minut odležet a teprve potom krájíme. Lasagne budou více držet při sobě a nerozbijeme je.



Ingredience

- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 6 stroužků česneku
- ✓ 1 špetka muškátového ořechu
- ✓ 450 g žampionů
- ✓ 50 g másla
- ✓ 750 ml plnotučného mléka
- ✓ 300 g lasagní
- ✓ 120 g eidamu

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Obiloviny, těstoviny a rýže, Labužník, Hlavní chod