

# Lasagne s bešamelovou omáčkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

588 kalorií , 18 g cukrů , 41 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/lasagne-s-besamelovou-omackou>

## Příprava

Lasagne uvaříme dle návodu na obalu a necháme okapat. Z 25 g másla, mléka, mouky, bobkového listu, hřebíčku, soli a pepře připravíme bešamelovou omáčku. Mezitím si na pánvi rozežřejeme zbývajících 25 g másla a přidáme nakrájená konzervovaná rajčata, rajčatový protlak, 1 lžičku sušeného oregana, sůl a pepř dle chuti. Necháme projít varem a odstavíme z plamene.

1/4 rajčatové směsi dáme do velké zapékací misky a přikryjeme 3 plátky lasagní. Postup ještě jednou opakujeme. Nyní rozetřeme 1/2 bešamelové omáčky a přikryjeme 3 plátky lasagní. Opět rozetřeme 1/4 rajčatové směsi a přikryjeme 3 plátky lasagní. Ještě jednou opakujeme. Nakonec rozetřeme zbývajících polovinu bešamelové omáčky a přikryjeme posledními 3 plátky lasagní. Posypeme nastrohaným sýrem a oreganem. Zapékáme 30 minut v předehřáté troubě na 220 °C. Rozkrájíme, ozdobíme směsí zeleniny a ihned podáváme.



### Tip k receptu

Na ozdobu můžeme lasagne posypat nakrájenou čerstvou pažitkou.

## Ingredience

- ✓ 250 g tvrdého sýra
- ✓ 600 ml rajčatového protlaku
- ✓ 18 plátků lasagní
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 2 lžičky sušeného oregana
- ✓ 600 g konzervovaných rajčat
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 25 g hladké mouky
- ✓ 5 hřebíčků
- ✓ směs zeleniny na ozdobu
- ✓ 50 g másla

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

