

Lasagne s kuřecím masem a červeným vínem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

1790 kalorií , **7 g** cukrů , **110 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/lasagne-s-kuřecim-masem-a-cervenym-vinem>

Příprava

Lasagne dle návodu uvaříme. Mezitím si na rozehřátém oleji na pánvi osmažíme česnek a najemno nakrájenou cibuli. Přidáme i žampiony a maso a smažíme, dokud maso nezhnědne. Přilijeme víno a necháme cca 5 minut povařit. Pak přidáme rajčatový protlak a necháme opět povařit necelých 5 minut. Mezitím už si v jiné pánvi můžeme připravit bešamelovou omáčku. Rozpustíme máslo, do kterého přimícháme mouku a mícháme na mírném ohni cca 2 minuty. Sejmeme pánev z ohně a vmícháme do směsi mléko a mouku. Pak vrátíme pánev zpět na oheň a mícháme dokud omáčka nezhoustne. Poté přidáme polovinu sýra a vejce. Osolíme a opepříme. Na dno zapékací misky, kterou si předem vymažeme, dáme tři plátky lasagní a na ně umístíme polovinu rajčatové směsi. Na ni naklademe další tři plátky a pak druhou polovinu rajčatové směsi. Nahoru nalijeme bešamelovou omáčku a posypeme zbytkem parmazánu. Necháme cca 30 minut zapékat v troubě při teplotě 190°C.

Ingredience

- 150 g sušených lasagní
- 1 lžíce olivového oleje
- 120 g žampionů
- 1 rozetřený stroužek česneku
- 1 větší cibule
- 350 g kuřecích prsíček
- 250 g rajčatového protlaku
- 1 lžička moučkového cukru
- 5 lžic másla
- 50 g hladké mouky
- 1 vejce
- 6 dcl mléka
- 75 g strouhaného parmazánu
- sůl
- pepř

Kategorie

Italská

Tip k receptu

Velmi dobře si na pokrmu pochutnáte se sklenkou

lahodného červeného vína.

