

Lasagne s lososem, špenátem a rajčaty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

3814 kalorií , **22 g** cukrů , **328 g** tuků , **223 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/lasagne-s-lososem-spenatem-a-rajcaty>

Příprava

Lososa zbavíme kůže a rozebereme na kousky. Česnek utřeme a smažíme ho na troše olej, přidáme špenát, sůl a pepř. Rajčata nakrájíme na kolečka. Mascarpone smícháme s mlékem, vejce, muškátovým květem, bazalkou a tymiánem. Pekáček vymažeme olejem, na spodek dáme lasagne a pak libovolně střídáme jednotlivé vrstvy. Horní vrstvu tvoří lasagne posypané parmezánem. Pečeme 40 minut na 190 °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

- 500 g lososa
- 2 stroužky česneku
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 300 g špenátu
- 4 ks rajčat
- 400 g mascarpone
- 200 ml polotučného mléka
- 2 ks vejce
- 3 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 květ muškátového květu
- 300 g lasagní
- 100 g parmezánu
- 1 lžíce bazalky

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ryby a dary moře, Labužník, Zkušený kuchař, Polévka, Hlavní chod

