

Lasagne s lososem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

3257 kalorií , **3 g** cukrů , **243 g** tuků , **162 g** bílkovin

Autor: Ellis

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

Příprava

Lososa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na asi centimetrové plátky, které pokapeme citrónem, posolíme a opepříme. Necháme chvíli odstát. Papriky omyjeme a nakrájíme na malé kostičky. Na pánvi si rozpustíme máslo, na kterém osmažíme mouku, kterou zalijeme studeným vývarem a mícháme tak dlouho, než přivedeme k varu. Ke konci přilijeme mléko a vhodíme oba sýry, které jsme nastrouhali najemno. Směs osolíme, opepříme a necháme vychladnout. Poté do směsi přimícháme vejce. Troubu předehřejeme na 180°C. Zapékací formu vymažeme olejem a vysypeme strouhankou. Dno formy vyložíme jednou vrstvou lasagní a přelijeme tenkou vrstvou omáčky. Přidáme nakrájenou papriku, kterou rovnoměrně překryjeme plátky lososa. Opět překryjeme omáčkou a na omáčku naklademe vrstvu lasagní. Postup opakujeme, dokud se forma nenaplní. Končit by měla sýrová omáčka. Takto naplněnou formu vložíme do trouby a pečeme asi 35 minut. Jakmile lasagne změkhnou a sýrová omáčka se krásně zablátne, můžeme vyjmout, necháme chvíli odstát a můžeme podávat.

Ingredience

- ✓ 400 g lososa
- ✓ 2 papriky (zelenou a červenou)
- ✓ 150 g másla
- ✓ šťáva z jednoho citrónu
- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 300 ml zeleninového vývaru
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 50 g parmazánu
- ✓ 50 g čedaru
- ✓ 1 balení lasagní
- ✓ 2 vejce
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ olej na vymazání formy
- ✓ 2 lžíce strouhanky na vysypání formy

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod



Tip k receptu

Na jednotlivé porce lasagní můžeme klást osmažené krevetky na másle a česneku.

