

# 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, 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
- 2 ks cibule
- 6 stroužků česneku
- 450 g žampionů
- 50 g másla
- 750 ml plnotučného mléka
- 300 g lasagní
- 120 g eidamu
- 1 špetka muškátového oříšku
- 1/2 lžičky soli

## Kategorie

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