

# 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 rozehřejeme 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 mísy 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