

Lasagne se žampiony



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

265463 kalorií , **1 g** cukrů , **8108 g** tuků ,
16044 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/lasagne-se-zampiony>

Příprava

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku. Zalijeme studeným mlékem a vývarem, přidáme bobkový list, rozmarýn a na mírném ohni 10 min vaříme. Rozmarýn a bobkový list vyjmeme. Dochutíme sýrem, solí a kořením. Špenátové listy spaříme vařící slanou vodou, zchladíme a necháme okapat.

Žampiony očistíme, opláchneme, překrojíme a na oleji spolu s cibulí a česnekem udusíme téměř doměkka. Asi 1/4 žampionů odložíme a ostatní zamícháme do omáčky.

Zapékací mísu potřeme máslem, vyložíme 3 plátky lasagní, zalijeme omáčkou, rozložíme špenát a pokapeme omáčkou. Vrstvy střídáme. Vrchní lasagne polijeme zbytkem omáčky a posypeme žampiony. Zapékáme při 180°C asi 45 min. Podáváme teplé.

Tip k receptu

Žampiony můžeme nahradit i jinými druhy hub.

Ingredience

- 800 g žampionů
- 10 plátku lasagní
- 800 g listového špenátu
- 80 g másla
- 250 ml mléka
- 250 ml zeleninového vývaru
- 2 bobkové listy
- 1 větvička rozmarýnu
- 50 g strouhaného uzeného sýra
- 1 velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 lžíce olivového oleje
- špetka strouhaného muškátového ořechu
- sůl podle potřeby
- cca 3 lžíce hladké mouky
- 1/2 lžičky mletého bílého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Houby, Klasika, Rodina, Hlavní chod

