

# Houbové lasagne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



## Suroviny

**Porce:** 8

- máslo 100 g
- žampion 250 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- nasekaná petrželka 1 hrst
- hladká mouka 50 g
- mléko 750 ml
- lasagně 10 plátek
- sýr 200 g
- šunkový salám 200 g

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Rozpustíme polovinu másla, přidáme žampiony, sůl, pepř, petrželku a dusíme. Z druhé poloviny másla a mouky uděláme světlou jíšku, přilijeme mléko a připravíme řidší bešamel a do něj zamícháme připravenou směs se žampiony. Do pekáče skládáme střídavě lasagně, bešamel a nastrouhaný sýr se

šunkovým salámem.Posypeme větší vrstvou sýra a dáme zapéct asi 60 min.