

Vegeteriánské lasagne s rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé lasagne 12 ks
- Čerstvý špenát 500 g
- Šalotka 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Gorgonzola 40 g
- Mozzarella 80 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Cherry rajčata 100 ks
- Parmazán 1 hrst
- **Bešamel**
- Máslo 60 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Mléko 600 ml
- Parmazán 80 g
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát spařte vroucí vodou a vymačkejte přebytečnou tekutinu. Na oleji orestujte nasekanou šalotku, česnek, přidejte špenát a sýry, dochuťte solí a pepřem. V hrnci rozehejte máslo, vmíchejte mouku a připravte světlou jíšku, zalijte ji mlékem, přidejte muškátový oříšek a nastrohaný parmazán. Míchejte dokud nevznikne hustší hmota. Na dno zapékací formy dejte trochu bešamelu. Navrch položte plát lasagní, na něj vrstvu špenátové směsi, dále lasagne, bešamel, rajčatové sugo, vše opakujte. Poslední vrstvu zakončete lasagnemi a bešamelem, ozdobte plátky rajčat a posypejte strouhaným parmazánem. Pečte v předehřáté troubě při 180°C dozlatova 45 až 50 minut.