

# Lasagne s mořskými plody

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Směs mořským plodů 500 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Žampiony 250 g
- Máslo 4 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Suché bílé víno 200 ml
- Rybí vývar 200 ml
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Citronová šťáva 1 lžička
- Nasekaná petrželka 2 lžíce
- Lasagne 12 plátek
- Strouhaný parmazán 4 lžíce

**Doba přípravy:** 85 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mořské plody hodte do vroucí osolené vody a asi 4 minuty vařte. Pak je prudce zchladte. Cibuli a česnek nakrájejte, žampiony nakrájejte na poloviny. Žampiony orestujte na dvou lžících másla.

Vyjměte je, přidejte zbytek másla a zpěňte cibuli a česnek. Zprašte moukou a nechte zpěnit. Podlijte vínem a nechte vsáknout. Za stálého míchání slijte vývar a přidejte smetanu. Nechte pět minut provařit. Troubu zapněte na 180°C. Omáčku dochuťte citronovou šťávou, solí a pepřem a asi 4 lžíce odeberte. Vmíchejte mořské plody, žampiony a petrželku. Dno misky potřete trochou omáčky. Vrstvěte těstovinu a omáčku ( tou také skončete ). Posypte parmazánem a pečte asi 40 minut dozlatova.