Lasagne se sójovým masem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Sójový granulát 150 g
- Sůl 1 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Žampiony 200 g
- Rajčat 5 ks
- Středně velká cuketa 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Bazalka 1 ks
- Tymián 1 ks
- Hladká mouka 7 lžíce
- Mléko 750 ml
- Máslo 70 g
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójový granulát vsypeme do litru vroucí vody, osolíme, přidáme bobkový list a vaříme na mírném

ohni přibližně 10 minut. Poté přecedíme a vymačkáme přebytečnou vodu.
Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme pokrájené žampiony, na menší kostičky pokrájená rajčata a cuketu. Osolíme, opepříme, přidáme čerstvý nebo sušený promnutý tymián a bazalku. Směs dusíme asi 10 minut.
Z másla a hladké mouky vytvoříme jíšku, do níž postupně za stálého míchání přiléváme vlažné mléko. Vzniklý bešamel ochutíme solí, muškátovým oříškem a citronovou šťávou.
Zapékací mísu vymažeme máslem. Na dno nalijeme a rovnoměrně rozprostřeme část bešamelu. Na něj pak navrstvíme listy lasagní, které prokládáme vrstvami dušené zeleniny, strouhaného sýra, bešamelu a sójového masa tak, aby horní vrstvu tvořil list lasagní. Mísu překryjeme alobalem, přiklopíme víkem a pečeme asi 45 minut v troubě předehřáté na 200°C.