

Lasagne s ricottou a žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Malé krémové žampiony 300 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Petrželka 1.2 svazek
- Panzani Extra Bolognese 1 sklenice
- Horký hovězí vývar 200 ml
- Lasagne 1 balení
- Ricotta 400 g
- Vejce 1 ks
- Jemně strouhaný tvrdý sýr 150 g
- Bazalka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmahneme na plátky pokrájené žampiony. Osolíme je, opepříme, přidáme nadrobno posekanou petrželku a vmícháme rajskou omáčku. Takto zahuštěnou ji zředíme hovězím vývarem. Část připravené rajské omáčky s žampiony nalijeme na dno zapékací misky na lasagne a na ni rozložíme plátky lasagní.

Ricottu prošleháme s vejcem, osolíme, opepříme a část směsi rozetřeme na lasagne, které posypeme

zhruba třetinou nastrohaného sýra. Vrstvy opakujeme až do spotřebování surovin, končíme vrstvou ricottové směsi posypané zbytkem sýra.

Lasagne pečeme v troubě při 190°C 30-40 minut . Porce ozdobíme čerstvými lístky bazalky.