

Lasagne se špenátem a houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny lasagne (stačí 12ks) 1 balení
- Knorr Bohatý bujón Kuřecí, 4 kalíšky 1 ks
- sušená rajčata 150 g
- mouka 150 g
- muškátový oříšek 5 g
- špenát (čerstvý nebo mražený) 500 g
- stroužek česneku 2 ks
- vlašské ořechy 40 g
- máslo 20 g
- olej (nebo Rama Culinesse) 20 ml
- žampiony 500 g
- bílá cibule 2 ks
- mléko 0.5 l
- nastrouhaný sýr typu Gouda 80 g
- Knorr Aromat 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny vařte v osolené vroucí vodě cca 5 minut, aby lehce změkly. Přendejte je do studené vody s přidaným olejem.

Cibuli a česnek nakrájejte na drobné kostičky. Žampiony na kousky. Sušená rajčata na proužky. Ořechy lehce posekejte.

Na pánvi osmažte cibuli s česnekem a žampiony. Následně přidejte očištěný špenát, ořechy a sušená rajčata. Zlehka chvíli orestujte. Vše dochuťte kořením Knorr Aromat.

Připravte bešamelovou omáčku: mouku krátce osmažte na másle, stáhněte plamen a poté přidávejte mléko a rychle míchejte, aby nevznikly hrudky. Přidejte kalíšek Knorr Bohatý bujón Kuřecí a muškátový oříšek. Přiveďte omáčku k varu, měla by být hustá.

Na dno žáruvzdorné nádoby vlijte bešamelovou omáčkou, poté vložte vrstvu těstovin, opět vlijte omáčku, přidejte špenátovou hmotu, posypte nastrohaným sýrem a přikrejte druhou vrstvou těstovin. Činnost opakujte do vyčerpání připravených složek s tím, že hmota nemůže přesahovat okraje nádoby.

Poslední vrstvu těstovin pořádně polijte omáčkou a posypte zbylým sýrem. Zapékejte v troubě rozehřáté na 180 stupňů po dobu 25 minut.