Lasagne s čekankou a žampiony

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

- **LASAGNE**
- Čerstvé pláty na lasagne (kupované - 3 velké nebo 6 menších) 250 g
- Nastrouhaný sýr 200 g
- Olej na vytření formy 0.5 hrnek
- **RAJČATOVÁ OMÁČKA**
- Čekankové puky 3 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Žampiony 200 g
- Rajčatová passata (hustá rajčatová šťáva) 150 g
- Zelená petrželka 3 snítka
- Oregano 3 snítka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- **ZAPÉKACÍ OMÁČKA**
- Máslo 20 g
- Olej 0.3 dl
- Hladká mouka 80 g
- Mléko 2.5 dl
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Žloutky 2 ks
- Strouhaný sýr 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Postup:

1. Čekankové puky očistíme a rozřízneme podélně na půlky. Vyřízneme z nich hořký střed a nakrájíme je na plátky. Na pánvi rozehřejeme olivový olej, přidáme čekanku a očištěné žampiony nakrájené na plátky a krátce vše orestujeme. Pak přidáme rajčatovou passatu a nasekané zelené bylinky, osolíme, opepříme a promícháme. Omáčku krátce podusíme a odstavíme z ohně.

2. V kastrůlku rozehřejeme máslo s olejem, přisypeme mouku a za stálého míchání připravíme světlou jíšku. Zalijeme ji studeným mlékem, rozmícháme, přivedeme k varu a povaříme do zhoustnutí. Pak omáčku osolíme, opepříme, odstavíme a vmícháme do ní žloutky a nastrouhaný sýr.

3. Formu na lasagne vytřeme troškou oleje a vložíme do ní plát těsta. Rozetřeme na něj polovinu rajčatové omáčky, posypeme ji polovinou sýru a přikryjeme druhým plátem těsta. Potřeme ho zbylou rajčatovou omáčkou, posypeme zbytkem sýru a zakryjeme posledním plátem těsta. Povrch zalijeme zapékací omáčkou, lasagne vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a pečeem asi 40 minut dozlatova.