

## Lasagne z warzywami i prawdziwkami



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>suszone borowiki</b>	20 gramów
<b>masło klarowane</b>	5 łyżek
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>mleko 3,2%</b>	350 mililitrów
<b>żółtka</b>	2 sztuki
<b>śmietana 18%</b>	7 łyżek
<b>starta gałka muskatołowa</b>	0.25 łyżeczki
<b>cebule</b>	2 sztuki
<b>marchew</b>	100 gramów
<b>seler naciowy</b>	100 gramów
<b>por</b>	200 gramów
<b>papryka czerwona</b>	0.5 sztuki
<b>cukinia</b>	100 gramów
<b>bulion warzywny</b>	200 mililitrów
<b>parmezan starty</b>	50 gramów
<b>makaron lasagne</b>	500 gramów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Prawdziwki zalałem gorącą wodą, moczyłem 10 minut. Dwie łyżki masła rozgrzałem na małym ogniu, zasmażyłem mąkę. Rozprowadziłem mlekiem, mieszając trzepaczką, zagotowałem. Dalej gotowałem sos na małym ogniu, aż zgęstniał.

Żółtka lekko rozmąciłem ze śmietaną, wymieszałem z 4 łyżkami lekko ostudzonego sosu, następnie wlałem do pozostałego sosu, podgrzałem, ale nie gotowałem. Doprawiłem do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatową.

Grzyby osączyłem na sitku, wodę zebrałem do miseczki. Cebulę drobno pokroiłem w kostkę i na małym ogniu zeszkliłem na 2 łyżkach masła. Dodałem grzyby i wlałem przefiltrowaną wodę, w której się moczyły. Grzyby i cebulę gotowałem na średnim ogniu 10 minut. Następnie płyn zlałem z patelni do rondelka i zredukowałem go do objętości 3 łyżek, dodałem do sosu.

Marchew obrałem, seler umyłem, pory oczyściłem, przekroiłem wzdłuż, umyłem. Połówkę papryki oczyściłem z nasion i umyłem. Cukinię umyłem. Wszystkie warzywa drobno pokroiłem w kostkę. W garnku roztopiłem łyżkę masła, dodałem pokrojoną marchew, seler i paprykę, wlałem rosół. Warzywa gotowałem na średnim ogniu 4 minuty, następnie dodałem pory, cukinię i uduszone z cebulą grzyby. Gotowałem dalsze 4 minuty, potem osączyłem z nadmiaru płynu i domieszałem do sosu. Sos doprawiłem do smaku solą, pieprzem i 40 g parmezanu.

Płaty lasagne obgotowałem w dużej ilości osolonej wody, odcedziłem, zahartowałem zimną wodą. Rozgrzałem piekarnik do temperatury 250 stopni C.

Prostokątną formę wysmarowałem w środku masłem. Na dnie rozłożyłem warstwę lasagne, posmarowałem ją sosem i przykryłem kolejną warstwą ciasta i sosu. Ostatnią warstwę ciasta polałem sosem i posypałem pozostałym parmezanem. Wstawiłem na 20 minut do gorącego piekarnika. Na powierzchni mogą pojawić się jasnobrązowe plamy, ale nie wolno dopuścić do powstania twardej skorupki. W razie potrzeby lasagne można przykryć folią aluminiową.