

LASAGNE S KUŘECÍM MASEM A LESNÍMI HOUBAMI

PŘI PODZIMNÍCH TOULKÁCH LESEM NA MĚ JEŠTĚ OBČAS VYKOUKNE NĚJAKÁ TA HUBKA. NA SMAŽENICI TO UŽ ASI NEBUDE, NECHAT JE ALE V PELÍŠKU BY BYLA VYLOŽENÁ CHYBA.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

16	plátků lasagní
0,5l	bešamelové omáčky
50g	parmezánu
4	lžíce olivového oleje
2	stroužky česneku
1	velká cibule
200g	lesních hub
200g	kuřecího masa
100g	kuřecích jater
100g	parmské šunky
200g	konzervovaných rajčat
2 lžíce	rajčatového protlaku
1	lžíce nasekané bazalky
	sůl, pepř

intercatering



POJĎME NA TO:

Na olivovém oleji zprudka orestujte mleté kuřecí maso. Přidejte cibuli, česnek a houby. Vše za neustálého míchání restujte 5 minut. Přidejte najemno nakrájená kuřecí játra a parmskou šunku. Restujte dalších 5 minut. Nyní do směsi přidejte vykapaná konzervovaná rajčata, rajský protlak a nasekanou bazalku. Na mírném ohni duste 10 minut, dokud se směs nespojí. Stáhnete z ohně, podle chuti osolte a opepřete. Pod pokličkou nechte 30 minut odležet.

Bešamelovou omáčku si připravte dle standardního receptu. Plátky lasagní uvařte v osolené vodě, sceďte a propláchněte vlažnou vodou. (Správně uvařené plátky lasagní musí zůstat pevné, nerozvařené! Prostě po italsku - al dente. Vařte na prudkém ohni bez pokličky, 5 minut a dost!)

A nyní je již čas na vlastní „kompletaci“.

Zapékací mísu vytřete máslem. Dno vyložte 4 plátky lasagní, na ně rovnoměrně navrstvěte 1/3 bešamelu. Na bešamel rozložte 1/3 masové směsi. Dejte další vrstvu lasagní a celý proces opakujte ještě dvakrát. Svrchní vrstvu potřete zbylým bešamelem a posypte strouhaným parmezánem. V předehřáté troubě pečte 35 minut při teplotě 190 °C, až začne pokrm bublat a sýr zlátnout.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Lasagne si nejlépe rozumějí s grilovanými rajčaty. S jinou zeleninou, na jakýkoliv způsob, jim to však bude také slušet. A co teprve se sklenkou skvělého bílého benátského vína z vinotéky Bacchus - Soave doc Zenato 2011.