

Prokládané lasagne

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g kuřecích prsou

3 lžice oleje

1 cibule

2 lžice hladké mouky

400 ml zeleninového vývaru

lžička aromatu

400 g předvařené zeleninové směsi (mrkev, hrášek, brokolice, kedlubna, cuketa, květák)

50 ml smetany

8 plátků lasagní

čedar

petrželka nebo bazalka



Postup

Na oleji opečeme drobně nakrájené kuřecí maso a nakrájenou cibuli, zasypeme moukou, lehce ji opražíme, zalijeme zeleninovým vývarem, osolíme, opepříme, ochutíme lžičkou aromatu a zvolna vaříme, až je maso měkké a omáčka zhoustlá. Vmícháme zeleninovou směs nakrájenou na kousky společně prohřejeme.

Zároveň podle návodu uvaříme lasagne, scedíme

je a překrojíme na poloviny. Plátky těstovin a zeleninovou směs navrstvíme na talíře, posypeme nastrohaným čedarem a petrželkou nebo bazalkou.

Těsto: Ke každým 100g hladké mouky přidáme špetku soli, 1 vejce a 1 čajovou lžičku oleje. Těsto propracováváme důkladně rukama, případně elektrickým hnětačem. Potom ho necháme 30 minut až 1 hodinu odpočinout. Poté těsto rozválíme na vále a vyřezáváme obdélníky dle potřeby. těsto nevaříme, ale rovnou vkládáme do formy.