Lazania grzybowa

data aktualizacji: 2019.09.25 autor: Redakcja

Składniki:

Farsz:

- 450 g mieszanych grzybów świeżych: borowików, podgrzybków, boczniaków, brązowych pieczarek
- 30 g suszonych grzybów
- 300 g szynki parmeńskiej
- 180 g świeżo tartego parmezanu
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki posiekanego lubczyku
- sól i pieprz

Sos:

- 1 l mleka 3,2%
- ½ cebuli

- 2 liście laurowe
- 2 gałązki lubczyku
- 1 łyżeczka ziaren pieprzu
- 50 g masła
- 80 g mąki pszennej
- 200 ml śmietanki kremówki

Dodatkowo:

- 350 g ciasta makaronowego w płatach
- masło do posmarowania formy

Przygotowanie:

Suszone grzyby zalać wrzątkiem i odstawić na kilka godzin. Świeże grzyby pokroić w plastry i podsmażyć na maśle, doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Odlać wodę z namoczonych grzybów, odsączyć i grubo posiekać, dodać na patelnię do świeżych grzybów i smażyć do odparowania wody. Szynkę pokroić na mniejsze kawałki i razem z lubczykiem dodać do grzybów.

Zagotować mleko z cebulą, lubczykiem, pieprzem i liśćmi laurowymi. Odstawić, by przeszło aromatem przypraw, a następnie odcedzić. W rondelku roztopić masło, dosypać mąkę, wymieszać i smażyć przez chwilę. Dodawać stopniowo mleko, mieszając rózgą. Gotować kilka minut na małym ogniu, ciągle mieszając. Dolać śmietankę, podgrzać, mieszać aż sos zgęstnieje. Doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Makaron wrzucać partiami na wrzącą, osoloną wodę i obgotowywać przez 2-3 minuty. Naczynie do zapiekania wysmarować masłem. Na dno nałożyć odrobinę sosu beszamelowego, następnie układać płaty makaronu, farsz grzybowy, sos beszamelowy i starty parmezan. Powtarzać do skończenia składników. Wierzch posypać grubo parmezanem. Piec 25 minut w 200°C.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33360-lazania-grzybowa