

## Lasagne sa šparugama i sirom

Autor: Moela



Monotonija: lasagne, lasagne sa bešamelom, lasagne sa 4 vrste sira... Onda uleti mali vračićak u liku zelene i divlje šparuge i razbije monotoniju. I podari užitak drugačijeg.

### Sastojci

12 listova tijesta za lasagne  
1 trokutić sira Gorgonzola  
12 dag suhog ovčjeg sira  
12 dag sira Ementhaler  
6 listića topivog sira Gouda  
5 dag maslaca za premazivanje kalupa i posipavanje lasagna  
1-2 šake blanširanih vrhova divljih šparuga

### Bešamel

7 dl mlijeka  
5-6 dag maslaca  
3 jušne žlice mekog brašna  
1 dl slatkog vrhnja  
po ukusu soli (ne vegete), bijelog papra i ribanog muškarnog oraščića

### Način pripreme

1. Ugrijati u većoj i široj posudi dosta vode uz dodatak žličice soli i žlice ulja. U kipuće spustiti tijesto za lasagne te ih kuhati 10-tak minuta. Izvaditi pojedinačno na čistu i suhu kuhinjsku krpu.
2. Pripremiti Bešamel umak: Rastopiti maslac i dodati brašno te miješati nekoliko minuta. Maknuti sa štednjaka i pomalo ulijevati toplo mlijeko uz neprestano miješanje da se ne stvore grudice. Vratiti na štednjak i na laganoj vatri miješati dok se ne zgusne. Dodati sol i začine, a potom umiješati tekuće slatko vrhnje. Savjet: dodajte opežno sol jer su neki od sireva dosta slani.
3. Tvrdere sireve naribati, a Gorgonzolu isjeckati na komadiće. Pravokutni kalup (moj je dimenzija 34 x 20 cm) premazati maslacem i uliti 1/4 bešamela. Žlicom rasporediti po cijelom kalupu. Staviti 4 lista tijesta za lasagne da prekriju dno kalupa. Posuti 1/2 količine Gorgonzole, 1/3 Ementhalera i 1/3 ovčjeg sira. Preko sira posuti vrhove šparuga te zaliti sa 1/4 bešamela. Ponoviti postupak slaganja tijesta, sireva, šparuga i bešamela.



## Lasagne sa šparugama i sirom

<http://gastroistra.com>

Prekriti trećim redom tijesta. Po tijestu posipati komadiće topivog sira Gouda, preostali Ementhaler i ovčji sir. Preliti preostalom 1/4 bešamela, razmazati ga žlicom i posipati komadićima maslaca. Pećnicu ugrijati na 200 st. C i peći dok ne dobije rumenu koricu.

### Ostale napomene

Dakako, svatko može po svom ukusu kombinirati sireve no svakako nastojte da nisu sva četiri od vrste zrelih i slanih sireva. Moja je kombinacija bila: dva slatkastih i dva slanih okusa.

<b>Vrijeme pripreme</b>	1 sat.	<b>Priprema</b>	jednostavno
<b>Porcije za</b>	4 osobe	<b>Kolesterol</b>	
<b>Ovo jelo je iz okolice</b>	Umaga	<b>Cijena pripreme</b>	
<b>Vegetarijansko</b>	Da	<b>Laktoza</b>	Ne
<b>Dijetno</b>	Ne	<b>Bez glutena</b>	Ne
<b>Calorie</b>		<b>Kilodžuli</b>	
<b>Masnoća</b>		<b>Bjelančevine</b>	
<b>Proteini</b>		<b>Karbohidrati</b>	