

Rybacie lasagne

rybie mäso - sumček africký

lasagne

maslo

cibuľa

cesnak

drvené rajčiaky

kečup

cukor

soľ

tvrdý syr

kukurica

petržlenová vňať

BEŠAMEL:

múka hladká

mlieko

vajcia

Postup:

Na oleji opražíme pokrájanú cibuľu spolu s prelisovaným cesnakom, pridáme drvené rajčiaky, kečup, kukuricu, podusíme, zalejeme troškou vody, aby nám vznikla hustejšia rajčiaková omáčka. Z múky mlieka a vajec pripravíme bešamel. Hlboký pekáč vymastíme, poukladáme vrstvu surových plátov lasagní tak, aby sa prekrývali. Prelejeme rajčiakovou omáčkou, časťou bešamelu, posypeme časťou tvrdého strúhaného syra, poukladáme umyté rybie mäso, prelejeme bešamelom a opäť vrstvíme lasagnami. Pláty zalejeme zvyšnou omáčkou. Pečieme pri teplote 180°C asi 45 minút. Pred dopečením posypeme zvyšným syrom.