Erdei gombás rakott laskatészta **- Klasszik kategória -**

**Hozzávalók:**

* laskatészta
* erdei gombák (vargánya, kucsmagomba, rókagomba)
* szárított vargánya
* parmezán sajt
* tej
* vaj
* liszt
* só
* bors
* tárkony, kakukkfű

**Elkészítés:**

A szárított vargányát vajban gyöngyözve kb. 8 percig sütjük, majd leszűrjük. Ezután a gombát fagyasztóba tesszük. A vajat félretesszük a besamelmártáshoz. A kihűlt szárított vargányát cutterban vagy turmixban durvára daráljuk, és a tálaláshoz félretesszük.

Az erdei gombákat megtisztítjuk, majd vajon megpirítjuk és borssal, tárkonnyal, kakukkfűvel ízesítjük. A félretett vajból intenzív ízű vargányás besamelmártást készítünk.

A sütőformát rétegezni kezdjük. A forma aljára besamelmártás kerül. A következő réteg a nyers laskatészta, a harmadik réteg pedig a pirított erdei gombák. A rétegezést ugyanilyen sorrendben többször elvégezzük. Végül a tetejére még egy réteg besamelmártást öntünk, és reszelt parmezán sajttal megszórjuk. Tetszés szerint használhatunk bolti vagy házilag elkészített laskatésztát is. Előmelegített 160 °C-os sütőben kb. 30 perc alatt készre sütjük. Tálalás során az előzőleg elkészített vargánya morzsával megszórjuk.

****