

Dýňové lasagne



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/dynove-lasagne>

Příprava

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme. K ní přidáme na kostičky nakrájenou dýni a chvíli restujeme. Poté přidáme krájená rajčata z plechovky, koření a chvíli dusíme.

Do zapékačké misky dáme na dno vrstvu lasagní na ně rozprostřeme dýňovou směs a bešamel. Postup opakujeme. Na poslední vrstvu lasagní dáme plátky Mozzarely a necháme zapéct.

Ingredience

- 12 plátků lasagní
- 1 plechovka rajčat
- 1 balení Mozzarely
- 1 lžička tymiánu (Mateřídoušky obecné)
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka chilli
- špetka kari koření
- 1 cibule
- 300 ml bešamelové omáčky
- 1 lžička oregana
- 1/2 dýně

Kategorie

Obyčejný den, Podzim, Finančně nenáročné,
Rodina, Hlavní chod

