

Lasagne ratatouille



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

2380 kalorií , **15 g** cukrů , **150 g** tuků , **120 g** bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Cuketu a lilek nakrájíme na kolečka, osolíme a necháme hodinu potit. Poté je osušíme a opečeme na pánvi nasucho. Vyjmeme je a na pánev dáme trochu oleje. Do pánve s olejem dáme cibuli nakrájenou na půlkolečka, utřený česnek a papriku nakrájenou na proužky. Opečeme a vrátíme cuketu a lilek. Přidáme pyré, protlak a rajčata, oregano a chilli vločky. Dusíme asi 20 minut. Osolíme a opepříme podle chuti. Mezitím si připravíme ricottovou omáčku: Smícháme ricottu, vejce, strouhaný parmezán a muškátový oříšek (strouhaný samozřejmě). Dvě lžičce této omáčky dáme na dno pekáčku a na to první plátky lasagní. Potom dáme třetinu ricotty, část strouhané mozzarely a polovinu zeleninové směsi. Poté zopakujeme, horní vrstvu tvoří lasagne posypané parmezánem a oreganem. Pečeme 40 minut na 180 °C.

▣ Tip k receptu

Po vytáhnutí z trouby ještě necháme tak 10 minut odležet a teprve potom krájíme. Lasagne budou více držet při sobě a nerozbijeme je.

Ingredience

- 1 ks cukety
- 1 ks cibule
- 1 ks lilku
- 1 ks papriky (kapie)
- 2 stroužky česneku
- 1 konzerva sterilovaných rajčat
- 2 ks vejce
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 4 lžičce olivového oleje
- 3 lžičky oregana
- 1/2 lžičky chilli koření
- 220 ml rajčatového pyré
- 150 g rajčatového protlaku
- 420 g sýru ricotta
- 300 g lasagní
- 250 g mozzarely
- 75 g parmezánu
- 1 špetka muškátového ořechu
- 3 lžičce parmezánu

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny,

těstoviny a rýže, Zelenina, Vegetarián, Hlavní chod

