

# Lasagne s cuketou, šunkou a mandlemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

2018 kalorií , 16 g cukrů , 105 g tuků , 108 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/lasagne-s-cuketou-sunkou-a-mandlemi>

## Příprava

Cukety nakrájíme na podlouhlé pláty, osolíme a opepříme. Šunku nakrájíme na kousky. Petrželku a mandle nasekáme a smícháme je se strouhaným parmezánem a nastrouhanou kůrou z citrónu. Ricottu smícháme s vejci, solí a pepřem a jednu lžící rozetřeme na dno pekáčku. Na to rozložíme několik plátů lasagní. Poté dáme plátky cukety, zakápneme olejem. Poté dáme polovinu ricottové směsi, lžící petrželkové směsi, plátky lasagní ,cuketu, olej, zbylou ricottovou směs, petrželovou směs a šunku. Horní část tvoří lasagne pokryté cuketou a posypané zbytkem petrželkové směsi. 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

- ✓ 2-3 ks cukety
- ✓ 1 ks citrónu
- ✓ 2 ks vejce
- ✓ 300 g šunky
- ✓ 70 g mandlí
- ✓ 500 g sýru ricotta
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 300 g lasagní
- ✓ 2 hrst petrželové natě
- ✓ 3 lžíce parmezánu
- ✓ 2 lžíce olivového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod