

Vegetariánské lasagne s cuketou



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1299 kalorií , **16 g** cukrů , **92 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/vegetarianske-lasagne-s-cuketou>

Příprava

Cukety omyjeme a nakrájíme na kolečka.
Opečeme je na 2 lžících oleje a osolíme.
Rajčata nakrájíme. Česnek smísíme s rajčaty a ochutíme oreganem. Cibulky osmahneme na oleji a poprášíme moukou. Zalijeme mlékem a vodou. Vaříme ještě 10 minut.
Troubu rozpálíme na 200 °C. Pekáček vymastíme zbytkem másla a vyrovnáváme do něj střídavě lasagně, cukety a rajčata, přičemž těstoviny přelijeme vždy trochou bešamelu.
Povrch nakonec posypeme jemně nastrohaným sýrem.

Ingredience

- ✓ 500 g cukety
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1 rajče
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1/2 lžičky oregana
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 40 g polohrubé mouky
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ pepř
- ✓ 150 g lasagní
- ✓ 100 g parmazánu
- ✓ 2 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně náročnější, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod