

Vegetariánské lasagne



Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

601 kalorií , 32 g cukrů , 20 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Lasagne uvaříme dle návodu na obalu a necháme okapat. Do rozehřátého másla přidáme nakrájený a osolený lilek. Smažíme 7 minut na mírném ohni, dokud nezezlátne. Přidáme 350 g nakrájených rajčat, papriku, rozetřený česnek, 2 lžičky oregana, osolíme a opeříme dle chuti. Necháme projít varem. Do velké zapékací misky dáme 1/3 zeleninové směsi, přikryjeme 3 plátkami lasagní a posypeme 100 g nastrohaného sýra. Postup ještě 2 krát opakujeme. K poslední vrstvě nastrohaného sýra přidáme 1 lžičkou oregana. Dáme zapéct na 30 minut do předehřáté trouby na 220 °C. Na velké kousky pozkrájíme ledový salát a zbývajících 50 g rajčat na ozdobu. Podáváme ihned.

Ingredience

- ✓ 1 kg lilku
- ✓ 25 g másla
- ✓ 400 g rajčat
- ✓ 2 větší červené papriky
- ✓ 300 g tvrdého sýra
- ✓ 3 lžičky sušeného oregana
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1/2 hlávky ledového salátu na ozdobu
- ✓ 9 plátků lasagní

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Hlavní chod