

Zeleninový nákyp s ravioli



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2627 kalorií , **0 g** cukrů , **103 g** tuků , **97 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninovy-nakyp-s-ravioli>

Příprava

Ravioli uvaříme dle návodu, scedíme a necháme odkapat. Troubu si předehřejeme na gril. Oloupaný a opláchnutý lilek nakrájíme na kolečka. Česnek prolisujeme a přidáme ho k oleji a koření na pizzu, které jsme si smíchali v misce. Touto směsí potřeme kolečka lilku, rozložená na plechu a grilujeme přibližně 5 minut. Poté otočíme, opět potřeme směsí a znova grilujeme. Cukety a rajčata rozkrájíme na kolečka. Propláchneme tymián a rozdělíme jej na lístečky. Do zapékací mísy střídavě klademe ravioli, lilek a rajčata a cukety. Dle chuti osolíme, opeříme a povrch posypeme lístečky tymiánu. Mezitím si předehřejeme troubu na 200°C. Nákyp zalijeme připravenou bešamelovou omáčkou a zasypeme nastrouhanou goudou. Nákyp ještě pokapeme rozpuštěným máslem, okořeníme muškátovým květem a pečeme asi 30 minut. Podáváme horký se zeleninovým salátem.

Ingredience

- ✓ 500 g ravioli se zeleninou
- ✓ 1 lilek
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžička koření na pizzu
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 2 cukety
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ 125 g goudy
- ✓ 1 hrneček bešamelové omáčky
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ špetka muškátového květu
- ✓ 1 svazek tymiánu

Kategorie

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