

Cuketové lasagne

Suroviny na omáčku:

3 veľké cukety (možno nakombinovať s baklažánom)

1 väčšia cibuľa

500 g mletého hovädzieho mäsa

500 g zrelých paradajok

4 strúčiky cesnaku

repkový olej

bylinky: oregano, bazalka, bobkový list, chilli

soľ a korenie

Suroviny na bešamel: 1 ricotta alebo cottage, 1 vajce, hrst parmezánu, korenie, 2 mozzarely light

Postup: umyté cukety nakrájajte na plátky, osolte a nechajte vypotiť. Rozložte na papieri na pečenie na plechu, posypte oreganom a dajte piecť do rúry na cca 20 min. Orestujte cibuľu, cesnak a chilli, pridajte mäso a krátko poduste. Pridajte paradajky, bylinky, soľ, korenie a za občasného miešania varte asi 30 minút. Vrstvite do zapekacej misy. Začnite omáčkou, potom plátkami cukety, mozzarely a bešamelu pripraveného zmiešaním ricotty s vajíčkom, parmezánom a korením. Vrstvy opakujte. Pečte v rúre na 200 ° cca 30-40 minút.