

Cuketové lasagne

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Cibuli pokrájíme a orestujeme na trošce rozpáleného oleje. Mleté maso dáme k cibuli, orestujeme, přidáme protlak, koření, cukr, rozetřený česnek a promícháme. Cuketu (bez semínek) pokrájíme na kostičky a vmícháme do masové směsi společně s vývarem z bujónu. Chvilí povaríme.

Vymazaný pekáček olejem vyložíme vrstvou lasagní, kterou pokryjeme vrstvou cuketovo-masové směsi, dáme další vrstvu lasagní, směs a opakujeme, dokud máme suroviny. Pekáč zakryjeme poklicí nebo alobalem a dáme péct do předehřáté trouby na cca 30 minut. Hotové můžeme posypat nastrouhaným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Cuketa** - 800 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mleté maso míchané** - 400 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Grilovací koření 40 g** - 4 g
- **Adriana Lasagne 500 g** - 400 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 40 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 140 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

