Dýňové lasagne

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Dýně hokaido 900 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Polotučný tvaroh 200 g
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Žloutky 2 ks
- Mozzarella, nastrouhaná 200 g
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Nasekané šalvějové lístky 1 hrst
- Zeleninový vývar 300 ml
- Lasagne 1 balení
- Parmazán na posypání 1 hrnek

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 220°C. Kousky dýně promíchejte s olejem, 1 lžičkou soli, pepřem a rozprostřete je na plech vyložený pečícím papírem. Pečte asi 25-30 minut. Nechte zcela zchladnout. Pak teplotu v troubě snižte na 190°C. Tvaroh smíchejte se smetanou, žloutky, mozzarellou, špetkou

muškátového oříšku a směs podle chuti osolte. Máslo rozpusťte v malém rendlíku a pak na něm dokřupava 3-4 minuty opékejte šalvějové lístky. Polovinu upečené dýně rozmačkejte mačkadlem na brambory, druhou nechte v celku a spolu se šalvějovým máslem oba druhy dýně promíchejte. Směs podle chuti osolte. Připravte si zhruba dvoulitrovou zapékací mísu. Na do dejte část tvarohové směsi, na ni pláty lasagní, dýňovou směs a opět pláty lasagní a vše opakujte do spotřebování všech surovin. Posypte parmazánem a pečte 30 minut.