

Lasagne s batáty a ricottou v obálce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Strouhaný parmazán, nejmenno 25 g
- Mozzarella, nastrouhaná 150 g
- Ricotta 500 g
- Lasagnový plát 4 plátek
- Balát, nakrájený na tenké plátky 1 ks
- Krájených rajčat 400 g
- **Na zálivku**
- Olivový olej 60 ml
- Bazalkových lístků 2 hrst
- Nastrouhaná kůra z biocitronu 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Zahřejte troubu na 200 °C. Suroviny na zálivku důkladně promíchejte v misce a odložte.

2 V míse smíchejte parmazán, dvě třetiny mozzarely a ricottu.

3 Z pečicího papíru si připravte 4 kusy o rozměrech cca 25 x 35 cm. Dva z nich položte na plech, vyskládejte na ně doprostřed vždy: těstovinový plát, na něj naneste čtvrtinu sýrové směsi, čtvrtinu batátů a čtvrtinu krájených rajčat. Vrstvy zopakujte a povrch posypte zbývajícím mozzarellou.

4 Zakryjte druhými dvěma kusy pečicího papíru a poskládejte okraje tak, aby vznikly ploché obálky.