

Lasagne se šunkou a olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 lžíce
- Česnek, rozdrcený 1 stroužek
- Loupaných rajčat s bylinkami 800 g
- Lasagne 250 g
- Šunka 8 plátek
- Zelených oliv 1 hrst
- Vejce 2 ks
- Bílý jogurt 150 g
- Strouhaný tvrdý sýr 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejte na 190, horkovzdušnou na 170 stupňů. Ve velké pánvi rozehřejte olej a asi minutu na něm smažte česnek. Vlijte rajčata, přiveďte k varu a zhruba pět minut je vařte, až trochu zhoustnou. Osolte a opepřete podle chuti, pak vlijte do mísy.
2. Do zapékací misky navrstvěte vždy lasagne (připravené podle návodu), na ně šunku, omáčku a olivy. Poslední vrstvou by měla být omáčka posypaná olivami.
3. Vejce, jogurt a většinu sýra prošlehejte ve džbánu, osolte a opepřete a přelijte přes lasagne.

Posypte sýrem a poprašte čerstvě mletým pepřem. Vložte do trouby a zapékejte asi dvacet minut, až sýr zezlátne a povrch zpevní. Podávejte nejlépe s lehkým zeleným salátem.