

Smetanové cuketové lasagne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sušených lasagní 9 plátek
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Cibule, jemně pokrájená 1 ks
- Cuket, nahrubo nastrouhané 700 g
- Česnek, rozmačkaný 2 stroužek
- Ricotta 250 g
- Sýr čedar, nastrouhaný 50 g
- Rajčatové omáčky na špagety 350 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Předehřejte troubu na 220, horkovzdušnou na 200 °C. Do hrnce dejte vařit vodu a na pět minut do ní vložte lasagne, aby změkly, ale nebyly provařené. Propláchněte studenou vodou, pak zakapejte olejem, ať se vzájemně nepřilepují.

2. Mezitím ve větší pánvi rozpalte olej a osmažte na něm cibuli. Po třech minutách přidejte cukety i česnek a pokračujte v opékání, aby cukety změkly a zjasnily barvu. Vmíchejte dvě třetiny ricotty i čedaru, podle chuti osolte a opepřete. Rajčatovou omáčku dvě minuty prohřejte v mikrovlnné troubě

na nejvyšší stupeň.

3. Naskládejte lasagne do větší zapékací mísy: nejprve navršte polovinu cuketové směsi, pak těstoviny a poté rajčatovou omáčku. Opakujte; skončete zbytkem ricotty a čedaru. Pečte deset minut na vrchní mřížce, dokud těstoviny nezvláchní a sýr nezezlátne.