

Elegantní lasagne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 700 g
- Čerstvý sýr 200 g
- Brynza 100 g
- Mléko 4 lžíce
- Pažitka 1 svazek
- Mladý špenát 100 g
- Třešňová rajčátka 250 g
- Lasagne 250 g
- Strouhaný parmazán 40 g
- Olivový olej 6 lžíce
- Mořská sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky lilků osolte a nechte na cedníku hodinu vypotit. Pak je propláchněte a osušte. Potřete olejem a opékejte v pánvi asi 2 minuty z každé strany. Osolte a opepřete. Rozmíchejte v míse čerstvý sýr s brynzou a mlékem, přidejte sekanou pažitku.

Vymažte zapékací nádobu olejem, pokryjte vrstvou lasagní, přelijte částí sýrové směsi, pak dejte

vrstvu lilků, na to špenát a rajčata, posypte částí parmazánu. Pokapejte lžící oleje a postup opakujte do spotřebování ingrediencí. Končete špenátem a rajčaty pokapanými olejem. Zakryjte alobalem a pečte v troubě předehřáté na 200 °C asi 15 minut.