

Lasagne s janovským pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lasagne 200 g
- Brambor 200 g
- Zelené fazolky 100 g
- Sýr stracchino 150 g
- Domácí janovské pesto 150 g
- Panenský olivový olej 1 ks
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Oloupané brambory nakrájejte na tenké plátky. Dejte je do vroucí osolené vody a vařte 5 minut. Do stejné vody vhodte fazolky nakrájené našikmo a vařte je 2 minuty. Slijte a asi sběračku vody z vaření si dejte stranou.

2 Do vroucí osolené vody s 1 lžící olivového oleje ponořte na pár sekund lasagne. Slijte je a rozložte na čistou utěrku.

3 Troubu předehřejte na 180 °C.

4 Rozmixujte stracchino s 2/3 pesta a sběračkou vody, která vám zbyla z vaření zeleniny. Lžící směsi

dejte na dno zapékací nádoby (22 x 28 cm), na ni rozložte lasagne, pak brambory, fazolky a sýrovopestovou směs. Vrstvy opakujte do spotřebování přísad; končit byste měli bramborami, fazolkami a sýrem s pestem. Pečte 20 minut. Při podávání ozdobte zbývajícím pestem.