

Cuketové lasagne II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí maso 500 g
- vývar připravený z 1 kalíšku Knorr Bohatý bujón Hovězí 500 ml
- cibule 1 ks
- čerstvě sekaná bazalka 1 lžička
- čerstvě sekaná petrželka 1 lžička
- sušené oregáno 1 lžička
- cuketa 2 ks
- loupané a krájené rajčata 400 g
- česnek 3 stroužek
- olivový olej 2 lžíce
- voda 500 ml
- strouhaný parmezán 1 hrst
- mozzarella 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Na olivovém oleji pozvolna orestujte cibulku. Až zesklivatí, tak přidejte česnek a po chvíli mleté maso. Až bude maso lehce opečené, přidejte koření, plechovku rajčat, bujón a zalijte půl litrem vody. Pozvolna vařte zhruba 10 minut.

2

Do zapékací misky nalijte trošku masové směsi a pokryjte plátky cukety a jemně posypte parmezánem. Pak zalijte opět troškou masové směsi a opět pokryjte plátky cukety a opět zasypejte sýrem. Takhle pokračujte až do konce.

3

Horní vrstvu pokryjte plátky mozarely a posypte zbytkem parmezánu. Přikryjte alobalem nebo pečicím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 200 °C zhruba 20 minut. Pak odkryjte a pečte zhruba dalších 10–15 minut, až bude sýr na povrchu bublat.