

Jahodové lasagne s tvarohem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jahody 500 g
- máslo 50 g
- cukr krystal 1 lžíce
- lasagne 8 plátek
- tučný tvaroh 250 g
- moučkový cukr 1 lžíce
- mletá skořice 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Omyjte a pokrájejte jahody na omáčku a vložte je do hrnce. Přidejte máslo a cukr a zahřívejte na mírném plameni. Vařte, až se jahody rozpadnou a omáčka zhoustne.

2

Postavte hrnec s osolenou vodou na plotnu a přiveďte k varu. Jakmile se voda v hrnci začne vařit, nasypete do ní lasagne a uvařte je podle návodu na obalu.

3

Do mísy vyklopte tvaroh, přisypte moučkový cukr a utřete dohladka. Jahody omyjte a nakrájejte na plátky.

4

Plátky lasagní servírujte s kousky jahod, utřeným tvarohem a jahodovou omáčkou. Na závěr je posypte skořicí.

5

PRIMA TIP: Lasagne můžete „po staru“ jahodami také proložit a s jahodovou omáčkou a tvarohem, do kterého jste zašlehali vejce, zapéct v troubě.

Poznámka:

s množstvím jahod odeberem 200 g na omáčku