Cuketové lasagne

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Slanina 5 plátek
- Olivový olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Hovězí mleté maso 500 g
- Česnek 4 stroužek
- Passata 3 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Zelená cuketa 4 ks
- Žlutá cuketa 4 ks
- Polotučný tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Pesto 60 ml
- Parmazán 1 balení
- Dýňová semínka 2 hrst
- Sezamová semínka na posypání 2 lžíce
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kousky slaniny nasucho vysmažte v pánvi, pak přidejte 1 extra lžíci oleje a opečte na něm najemno nasekanou cibuli. Přidejte maso a zprudka ho opékejte ze všech stran – zároveň vařečkou drťte, aby se rozpadlo na co nejmenší kousky. Teprve když je dokonale opečené, přidejte česnek, vmíchejte passatu, prohřejte a podle chuti osolte a opepřete.

Troubu předehřejte na 190 °C. Cukety podélně nakrájejte na silnější plátky, všechny potřete olivovým olejem a z obou stran osolte a opepřete.

Tvaroh vyklepněte do mísy, zlehka ho našlehejte s vajíčkem a lehce osolte a opepřete.

Čtvercovou zapékací mísu vymažte olejem a na dno dejte čtyři plátky cukety, potřete je pestem a částí tvarohu, přiklopte další vrstvou cuket (pláty dejte kolmo k předchozím) a na ně rozdělte masovou směs, přiklopte cuketami, potřete pestem, dejte další vrstvu tvarohu a pokračujte do spotřebování všech ingrediencí. Poslední vrstvou budou cukety potřené pestem. Posypte strouhaným parmazánem a pečte 15–20 minut, nebo dokud není vrchol lehce zlatavý. Na posledních 5 minut posypte lasagne semínky. Nechte vychladnout po dobu alespoň pět minut a podávejte.