

Lasagne s tuňákem a rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Krájená rajčata 1 plechovka
- Bazalka 1 hrst
- Lasagne 1 balení
- Tuňák 2 plechovka
- Gouda 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, překrojíme na čtvrtiny a nakrájíme na velmi tenké proužky- Zpěníme ji v hlubší pánvi na másle, zasypeme moukou a přidáme rajčatovou konzervou. Uvaříme tak hustou rajčatovou omáčku, kterou osolíme, opepříme a promícháme s nasekanou bazalkou.

Přiměřeně velkou zapékací mísu lehce vymažeme máslem, na dno dáme vrstvu rajčatové omáčky, poklademe lasagnemi, na ně rovnoměrně rozprostřeme vrstvičku tuňáka, další vrstvu rajčatové omáčky a postupujeme až do spotřebování surovin tak, aby poslední vrstvu tvořila rajčatová omáčka. Lasagne v misce vložíme do rozehřáté trouby na 220°C a necháme péct 20 minut. Pak je zasypeme sýrem nastrouhaným na hrubém struhadle a pečeme ještě asi 20 minut.