

Lasagne s vepřovým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 200 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Žampiony 100 g
- Mražená kořenová zelenina 1 balení
- Sekaná rajčata 1 plechovka
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Tymián dle potřeby 1 ks
- Oregano dle potřeby 1 ks
- Lasagne 1 balení
- Tvrdý sýr 1 ks
- Mozzarella 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso umeleme a osmahneme na oleji. Přidáme na plátky nakrájené žampiony, kořenovou zeleninu, rajčata, ochutíme solí a pepřem a kořením a dusíme doměkka.

Zapékací misku vytřeme olejem a střídavě do ní navrstvíme omáčku, plátky lasagní a směs nastrouhaného sýra a mozzarely tak, aby poslední vrstva tvořila omáčka.

Dáme péct do vyhřáté trouby, před dopečením posypeme sýrem a ještě krátce dopečeme.

