Lasagne se zeleninou a sýrem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Olej 2 lžíce
- Lasagne 1 balení
- Větší lilek 1 ks
- Cuketa 2 ks
- Bazalkové lístky 1 hrst
- Loupaná krájená rajčata 2 plechovka
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 600 ml
- Strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- Parmazán 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zapékací misku na lasagne vymažeme olejem a na dno rozložíme plátky lasagní. Lilek a cukety nakrájíme na co nejtenčí plátky, část rozložíme na těstoviny. Bazalku natrháme na malé kousky a promícháme s krájenými rajčaty. Vše osolíme a opepříme.
Část této směsi naneseme na vrstvu zeleniny, na ni dáme opět vrstvu lasagní a takto potřebujeme až

do spotřebování surovin. Poslední vrstvu tvoří lasagne.
Připravíme bešamel. V hrnci necháme rozpustit máslo, vmícháme hladkou mouku, krátce opražíme a metličkou rozmícháme s mlékem. Přibližně 5 minut povaříme, ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem a bešamelem nalijeme rovnoměrně na těstoviny. Nakonec vše posypeme strouhaným parmazánem a zapékáme asi 50 minut v troubě předehřáté na 180°C.