

Cuketové lasagne III

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cuketa 2 ks
- Máslo 5 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 300 ml
- Vejce 2 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Batacké zlato 300 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Zakysaná smetana 150 g
- Kečup 150 g
- Bazalka 1 hrst
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Jednou lžící másla vymažeme zapékačskou misku nebo pekáč. Oba sýry nastrouháme. Zbytek másla rozpustíme v rendlíku, přisypeme mouku a usmažíme světlou jíšku. Zalijeme studeným mlékem a za stálého míchání uvaříme ne moc hustou kaši, mléka dáme zpočátku radši méně a pak můžeme podle potřeby přidat. Do částečně prochlazené kaše vmícháme jedno po druhém celá vejce a nastrouhaný eidam. Bešamel ochutíme solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem. Cukety oloupeme a nakrájíme na plátky tlusté asi 1 cm. Na dno vymazané zapékačské misky rozetřeme trochu bešamelu.

Na něj uložíme vrstvu cuket a posypeme blaťáckým zlatem. Dáme druhou vrstvu bešamelu, cukety a sýr. Zalijeme zbytkem bešamelu a posypeme sýrem. Dáme do vyhřáté trouby zapéct dokud povrch nezezlátne (180°C, cca 50 minut). Po vytažení z trouby necháme chvíli odpočinout, než začneme krájet (čím chladnější, tím lépe se krájí). Porce na talíři přelijeme omáčkou, kterou připravíme důkladným promícháním všech surovin.