

Lasagne se čtyřmi druhy sýru

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Olivový olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Loupaná rajčata 150 g
- Cuketa 1 ks
- Lasagne 250 g
- Ementál 100 g
- Mozzarella 150 g
- Čedar 100 g
- Parmazán 70 g
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Cibuli oloupeme, jemně nakrájíme a orestujeme ji v pánvi na rozpáleném oleji. Po chvíli opékání přidáme k cibuli i oloupaný a na plátky nakrájený česnek a orestujeme už jen krátce, aby česnek nezhořkl. Pak přidáme rajčata i se šťávou, osolíme a na mírném plameni povaříme asi 10 minut. Pak stáhneme plamen a vmícháme nasekanou petrželovou nať. Cukety omyjeme, nakrájíme na plátky, posolíme z obou stran a necháme chvíli vypotit, aby se zbavily přebytečné vody. Potom plátky cukety naskládáme na plech, pokapeme trochou oleje a dáme asi na 10 minut do trouby předehřáté na 190 stupňů. Lasagne uvaříme doměkka podle návodu na obalu. Všechny druhy sýrů nastrouháme a smícháme v míse dohromady. Vytažené opečené a měkké cukety dáme bokem, do zapékací misky

nebo pekáčku dáme rajčatovou omáčku, poté vrstvu lasagní, opět vrstvu omáčky, přidáme do ní i cukety a takto střídavě pokračujeme, dokud nám suroviny nedojdou. Do jednotlivých vrstev omáčky můžeme vždy přisypat i trochu směsi nastrohaných sýrů. Ty by zároveň měly tvořit i poslední vrstvu. Pak pekáček přikryjeme alobalem a dáme do trouby, kde při 190 stupňů pečeme asi 10 minut zakryté, poté alobal odděláme a dopečeme dalších 15 minut otevřené.