Závitky z lasagní

Kategorie: Pokrmy

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Mleté maso 400 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Strouhanka 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Zeleninové lečo 1 ks
- Zelenina Bonduelle Mexiko 1 ks
- Kečup 1 ks
- Lasagně 10 plátek
- Plátkový sýr 100 g
- Plátková slanina 150 g
- Strouhaný sýr na posypání 100 g
- Sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do mletého masa zamícháme drobně pokrájenou cibulí, lisovaný česnek, vejce, strouhanku, sůl a pepř.

Zeleninu smícháme s lečem a kečupem a dáme polovinu do sádlem vymazané zapékací misky. Do pekáče rozložíme lasagně a přelijeme je vařící vodou. Občas s nimi opatrně zamícháme, aby se neslepily a necháme je změknout. Na každý plátek lasagně položíme slaninu, plátkový sýr, rozložíme ochucené maso a svineme do ruličky. Rolky rozložíme do zapékací misky a rozprostřeme navrch i mezi ně zbytek leča se zeleninou. Vložíme do trouby vyhřáté na 180°C. Pečeme cca 25 minut a chvíli před koncem pečení posypeme strouhaným sýrem.