

Cuketové lasagne s Karičkou

Potrebuje

- - 3 ks cukety strednej velkosti
- - 3 vajicka
- - 20 dkg tvrdý syr Karička - na jemno postrúhať
- - soľ, mleté čierne korenie
- - olej
- - maslo
- - 25 dkg šunková saláma na jemno pokrúpaná
- - 1 kelímok kyslej smotany

Postup

Cukety pokrújame na tenšie plátky, ktoré osolíme a necháme asi 15minút odstáť, potom ich utierkou usušíme a na rozpálenom oleji opečieme. Vajicka rozšľaháme, pridáme smotanu, soľ, korenie, syr Karička a zmiešame. Pekač vymastíme maslom. Na dno poukladáme opečené cukety, na ktoré dáme Karičkovú zmes. Potom naukladáme plátky šunkovej salámy, potom zase cukety, Karičkovú zmes, šunkovú salámu, takto striedame vrstvy, kým sa nám neminú suroviny, ale dobre je zakončiť cuketami. Môžeme posypať ešte syrom Karička. Dáme zapieck do predhriatej rúry na 20minút. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 40minút

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno