

Zeleninové lasagne

Potrebuje

- - 9 ks plátky na lasagne
- - 1 cuketa
- - 1 baklažán
- - 3 stredne veľké paradajky
- - 200 g Karička črievko
- - 200 g strúhany syr mozzarella
- - 1/2 l mlieko
- - 1 lyžica hladká múka
- - soľ, čierne korenie, bazalka
- - olivový olej

Postup

Cestoviny uvaríme obvyklým spôsobom a rozložíme na mriežku potretu olejom aby sa nezlepšili. Cuketu a baklažán pokrájame na malé kocky, nasolíme a necháme postáť cca 20 minút.

Z masla, múky a mlieka spravíme bešamel a do ešte vreleho vmiešame Karička črievko. Na oleji opečieme odkvapkanú cuketu a baklažán, pridáme olúpané nakrájané paradajky, soľ, korenie a bazalku, chvíľu povaríme.

Na dno zapekacej misy dáme trocha bešamelu, vložíme 3 plátky cesta na ktoré rozotrieme 1/3 zeleninovej zmesi, prelejeme bešamelom a posypeme 1/3 strúhanej mozzarely. Postup opakujte ešte 2 krát. Zapekáme cca 20 minút pri 200 stupňoch.

Tento recept nám posielal: Jaroslava z Bratislavy
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 4