

Lasagne s cuketou, šunkou a mandlemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2018 kalorií , **16 g** cukrů , **105 g** tuků , **108 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/lasagne-s-cuketou-sunkou-a-mandlemi>

Příprava

Cukety nakrájíme na podlouhlé pláty, osolíme a opepříme. Šunku nakrájíme na kousky. Petrželku a mandle nasekáme a smícháme je se strouhaným parmezánem a nastrouhanou kůrou z citrónu.

Ricottu smícháme s vejci, solí a pepřem a jednu lžičku rozetřeme na dno pekáčku. Na to rozložíme několik plátů lasagní. Poté dáme plátky cukety a zakápneme olejem. Přidáme polovinu ricottové směsi, lžičku petrželkové směsi, plátky lasagní, cuketu, olej, zbylou ricottovou směs, petrželovou směs a šunku. Horní část tvoří lasagne pokryté cuketou a posypané zbytkem petrželkové směsi.

Pečeme 40 minut na 180 °C.

Tip k receptu

Po vytáhnutí z trouby ještě necháme tak 10 minut odležet a teprve potom krájíme. Lasagne budou více držet při sobě a nerozbijeme je.



Ingredience

- 1 ks citrónu
- 2 ks vejce
- 300 g šunky
- 70 g mandlí
- 500 g sýru ricotta
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 300 g lasagní
- 2 hrst petrželové natě
- 3 lžičky parmezánu
- 2 lžičky olivového oleje
- 2-3 ks cukety

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod