

Jablečné lasagne s oříšky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

2756 kalorií , **79 g** cukrů , **181 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecne-lasagne-s-orisky>

Příprava

V osolené vodě uvaříme dle návodu plátky lasagni, rozložíme je, aby se neslepily. Čerstvé fíky nakrájíme na malé kousky a nahrubo nasekáme vlašské ořechy. Rozinky namočíme do vlažné vody. Omytá jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky. V hrnci rozpustíme máslo, přidáme jablka, ořechy, fíky a okapané rozinky a vše orestujeme. Podle potřeby podlijeme malým množstvím vody a dusíme 5 minut. Hotovou směs dochutíme solí, pepřem a citronovou kůrou. Zapékací mísu vymažeme olejem. Na dno mísy dáme část jablekové hmoty, na ní poklademe plátky lasagni a postup opakujeme. Končíme vrstvou jablečné směsi. Pečeme v troubě na 200°C přibližně 30 minut. Hotové zdobíme čerstvou meduňkou.

Ingredience

- 400 g lasagní
- 4 čerstvé fíky
- 50 g rozinek
- 100-150 g mletých ořechů
- 50 g strouhanky
- 600 g nakyslých jablek
- 100 g másla
- 0,5 lžičky soli
- špetka pepře
- citronová kůra
- olivový olej

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Rodina, Hlavní chod