

Rajčatové lasagne

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

485 kalorií , **30 g** cukrů , **27 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatove-lasagne>

Příprava

Rajčata pečlivě omyjeme, osušíme, nakrájíme na kostky. Oloupeme stroužek česneku a cibuli a posekáme najemno. Nadrobno pokrájíme i omytou a oloupanou polévkovou zeleninu. Česnek, cibuli osmahneme na oleji, vmícháme rajčata s polévkovou zeleninou a společně dusíme, dokud nevznikne hustá omáčka. Tu pak osolíme, opepříme. Na másle osmahneme mouku a za stálého mícháme do ní přiléváme mléko. Krátce povaříme, osolíme, opepříme, ochutíme muškátovým oříškem. Nyní smícháme strouhaný eidam a goudu a odebereme 200g sýra. Formu na zapékání vymažeme a na dno vložíme 3 plátky lasagní. Pokryjeme je na kostky krájenou šunkou a směsí sýrů a zalijeme jednou omáčkou, poté vrstvíme další lasagne, šunku, sýry a druhou omáčku, dokud vše nespotřebujeme. Pečeme v troubě asi 30 minut. Rajčata pokrájíme a obložíme jimi lasagne. Okořeníme a posypeme sýrem. Zapékáme dalších 10 minut.

Tip k receptu

Nepředvařené lasagne stačí podle návodu povařit a pak je lze použít stejným způsobem.

Ingredience

- 1 kg rajčat
- 1 stroužek česneku
- 100 g cibule
- 1 svazek polévkové zeleniny
- 2 lžíce oleje
- sůl
- pepř
- muškátový oříšek
- 60 g másla
- 50 g hladké mouky
- 750 ml mléka
- 220 g strouhaného Eidamu
- 50 g strouhané goudy
- 15 plátků lasagní
- 400 g vařené šunky (kostky)
- 200 g cherry rajčátek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod