

Lasaně se zelím

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g čínské zeli
2 cibule
1 stroužek česneku
3 lžíce oleje
4 lžíce slunečnicových semínek
3 vejce
250 ml smetany
sůl
250 g ricotty (ital-ský čerstvý sýr)
bílý pepř
9 lasaní (nepředvařených)



Postup

1. Čínské zeli nakrájíme na nudličky, cibuli a česnek na drobné kostičky. 2. Cibuli, česnek a bílé řapíky dusíme asi 5 minut na oleji. Přidáme zelené nudličky zeli, promícháme, přiklopíme a necháme stát na vypnuté plotýnce sporáku. 3. Troubu předehřejeme na 200 °C. Vymastíme nákypovou formu. Slunečnicová semínka krátce opražíme na pánvi bez tuku. Vejce rozšleháme se smetanou, osolíme. 4. Ricottu nakrájíme na kostky, vmícháme do zeli, osolíme a opepříme. Na dno formy položíme 3 lasaně, poklademe je polovinou zelné směsi a postup opakujeme. Lasaně zalijeme rozšlehanými vejci a posypeme semínky. Pečeme asi 30 min.