Zeleninové lasagne se sýrem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 balíček lasagní
250 g mozzarelly
6 rajčat
500 g mletých loupaných rajčat
bazalka
1 lilek
100 ml bílého vína
sůl
bílý pepř
200 g listového špenátu
5 stroužků česneku

Postup

V osolené vodě uvaříme lasagne. Na oleji zpěníme bazalku, zalejeme mletými rajčaty a bílým vínem, osolíme, opepříme a necháme povařit. Dno zapékací misky poklademe plátky rajčat, zalejeme omáčkou a posypeme strouhanou mozzarellou. Zakryjeme vrstvou lasagní. Stejný postup dodržíme při vrstvení lilků. Ukončíme vrstvou špenátu zalitou omáčkou a posypanou sýrem. Pečeme asi 20 minut při 190°C.