

## LASAGNE S CUKETOU A SÝREM GRAN MORAVIA



**Lasagne plněné cuketovo-bešamelovou omáčkou a sýrem Fontina, bohatě posypané sýrem Gran Moravia.**

### Příprava:

Cukety dobře očistěte a nastrouhejte. Do hrnce nalijte 3 lžíce olivového oleje, přidejte několik tenkých plátků cibule a cuketu a nechte na vysokém žáru několik minut podusit. Pak přidejte vývar, opepřete a osolte, a na mírném ohni vařte 15-20 minut, dokud se tekutina nevypaří.

Připravte si bešamel, pak k němu přidejte cukety a vše promíchejte. Na dno pečicí formy vyskládejte 3 pláty lasagni, zakryjte 2 plátky fontiny a cuketovou směsí, postup opakujte do spotřebování surovin. Vrstvení zakončete lasagnemí a vydatně posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Dejte péci na 20-25 minut do trouby při 180°C.

### Suroviny

#### 250 g lasagne

3 středně velké cukety

půl cibule

bešamel (návod na jeho přípravu

najdete u receptu **Cannelloni s**

**ricottou a špenátem**)

#### extra panenský olivový olej

nastrouhaný sýr **Gran Moravia**

sůl

pepř

**6 plátků sýru Fontina**

půl sklenky zeleninového vývaru



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST