



Maggi

## Boloňské lasagne s cuketou a parmazánem

### Ingredience

- 1 balení Lasagne těstoviny
- 1.5 kg cuketa
- 500 g Šunka, mletá
- 40 g krájená rajčata
- 135 g smetana
- 50 g gouda
- 1 balení MAGGI Bolognese 42g

### Postup

1. Cuketu nakrájejte podélně na plátky silné asi 0,5 cm. Odstavte (můžete je i chvíli smažit nebo opékat, abyste odstranili přebytečnou vodu).
2. Na rozpáleném oleji orestujte mleté maso.
3. Přidejte rajčatový protlak. Obsah sáčku smíchejte se 150 ml smetany a 300 ml studené vody. Přidejte k masu, přiveďte k varu a za občasného míchání vařte na středním plameni asi 2 minuty.
4. 1/4 masové omáčky nalijte do zapékací misky a rozetřete na dno. Na to rozložíme vrstvu cuketových plátků uspořádaných šikmo vedle sebe - tak, aby zakryly omáčku. Toto opakujte ještě dvakrát, dokud nebudete mít tři vrstvy omáčky a cukety. Zbylou omáčku položte na poslední vrstvu cukety a posypte žlutým sýrem.
5. Pečeme odkryté na 180°C bez konvekce (nahore a dole) 30 minut. Po vyjmutí z trouby počkejte 5 minut, než nakrájíte na porce.
6. Podávejte s oblíbeným salátem.

🕒 102 Méně

⊕ 4

Sacharidy	109.87 G
Energie	950 kcal
Tuky	36.8 G
Protein	45.23 G