

Lasagne s papričkami Chipotle

<https://www.chillikuchyne.cz/lasagne-s-paprickami-chipotle/>



12 Porce - 350 Kč



120 min Příprava



Mleté hovězí maso
0, 5 kg



Italská klobása
0, 5 kg



Cibule
1 ks; nasekaná



Žampióny
dle chuti



Česnek
3 stroužky; drcené



Chipotle
v omáče Adobo; 1 ks



Rajčatový protlak
1 plechovka



Rajčata
loupaná; 2 plechovky



Sůl
dle chuti



Pepř
dle chuti



Bazalka
čerstvě nasekaná; 1 hrnek



Sušené oregáno
2 lžice



Smetanový sýr
2 balení; při pokojové
teplotě



Špenátové listy
400 g



Mozzarella
2 ks; plátky



Cuketa
2 ks; plátky



Parmazán
2 hrnky; strouhaný

Lasagne jsou zkrátka klasika. Milují je lidé po celém světě, miluje je Garfield a milujeme je i my. O to víc, když se k nim přidají vynikající uzené jalapeños. **Lasagne s papričkami Chipotle** jsou plné dobrých a zdravých surovin. I když se jedná o poměrně vydatný pokrm, uvidíte, že po nich v zapékačí míse nezbyde ani drobeček.

Jak je připravit?

Orestujte mleté maso společně s italskou klobásou do zlatova a odeberte přebytečný tuk. Přidejte cibuli, žampióny a česnek. Opékejte ještě asi 5 minut, dokud cibule nezesklovatí. Nyní je čas na chipotle, rajský protlak a loupaná rajčata. Nechte vše lehce probublávat 15 minut a mezitím smíchejte nastrouhaný i smetanový sýr a nasekaný špenát a rozehejte troubu na 200 °C. Masovou směs osolte a opepřete podle chuti, pak přisypte oregáno a bazalku.

Dno větší zapékací mísy lehce vymažte máslem nebo olejem a položte na něj tři pláty lasagní vedle sebe. Potřete je třetinou špenátové směsi, na ni navrstvěte třetinu masa s papričkami, třetinu mozzarely a třetinu cukety. Posypte nastrouhaným sýrem. Vytvořte ještě dvě takovéto vrstvy a nakonec vše posypte zbývajícím nastrouhaným parmazánem. Přikryjte mísu alobalem a pečte v předehřáté troubě 40 minut. Poté alobal sejměte a pečte ještě čtvrt hodiny, dokud se na lasagních nevytvoří zlatavá kůrka.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>