

Lazania z cukinii

data aktualizacji: 2020.11.21 autor: Redakcja



Składniki:

SOS POMIDOROWY:

- 1.5 kg pomidorów
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy
- garść bazylii
- sól, pieprz

NADZIENIE:

- 1 kg mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- oliwa do smażenia
- 2 cebule

- 2 ząbki czosnku
- po ½ łyżeczki ostrej i słodkiej papryki
- 1 łyżeczka oregano
- sól, pieprz
- 200 g startego żółtego sera
- 2-3 młode cukinie- najlepiej wybrać takie o długości prostokątnego naczynia do zapiekania jakim dysponujecie. Plastrów musi być tyle, żeby ułożyć z nich 4 warstwy.

Sposób wykonania:

1. *Zrobić SOS:* Pomidory przekroić na połowę, ułożyć w naczyniu do zapiekania. Czosnek obrać z łupinek i przekroić każdy ząbek na połowę, dodać do pomidorów. Wszystko skropić oliwą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec ok 30 minut, w międzyczasie można pomidory przewrócić. Lekko przestudzone pomidory przełożyć do głębokiego naczynia. Sos, który pozostał w naczyniu po pieczeniu pomidorów, można odsączyć i jest bardzo smaczny do wypicia. Do pomidorów dodać świeżą bazylię i zmiksować blenderem.
2. Sos doprawić solą i pieprzem. Dobrze jest przecedzić na sitku, żeby oddzielić niedokładnie zmielone skórki i pestki.
3. Cebulę i czosnek posiekać. Na dużej patelni rozgrzać dwie łyżki oliwy, podsmażyć cebulę, jak się lekko zeszkli dodać czosnek i smażyć ok minuty, dodać mięso. Smażyć wszystko razem ok 15 minut, mieszając często i rozbijając mięso, żeby się nie zbiło w kawałki.
4. Dodać ok ½ łyżeczki soli, popieprzyć, dodać obie papryki, oregano i połowę sosu pomidorowego. Wszystko dobrze wymieszać, w razie konieczności doprawić i gotować jeszcze ok 5 minut. Zestawić z ognia.
5. Zetrzeć ser.
6. Cukinię pokroić w plasterki wzdłuż. Plasterki nie mogą być zbyt cienkie więc lepiej to robić nożem niż mandoliną czy obieraczką do warzyw. Na dnie prostokątnego naczynia do zapiekania wylać kilka łyżek sosu, ułożyć warstwę plasterków cukinii, na to ⅓ mięsa i ¼ sera, wszystko dokładnie uklepując łyżeczką. Potem ułożyć 2 warstwę cukinii, na to mięso i ser. Następnie 3 warstwę cukinii, mięso i ser. Całość podlać kilkoma łyżkami sosu, dobrze ubić.
7. Na wierzch położyć plastry cukinii. Posmarować je oliwą i wstawić do piekarnika. Piec 40 minut w temperaturze 180 stopni. 5 minut przed końcem pieczenia posypać lazanię startym żółtym serem i zmienić opcję zapiekania na grill.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37429-lazania-z-cukinii>