

Lasagne s lilkem, cizrnou, paprikami a vlašskými ořechy

Pečené lilkové pyré

1 lilek, 1 stroužek česneku, 1 lžice olivového oleje, šťáva z citrónu (dle chuti), sůl, pepř (dle chuti)

Lilek upečte v rozpálené troubě na 180 °C do měkka (20-25 minut dle velikosti). Oloupejte slupku a dužinu rozmixujte s česnekem, olivovým olejem a šťávou z citrónu na hladké pyré. Nakonec pyré ochutíte solí a pepřem.

Bešamelová omáčka

1,5 l mléka, 150 g másla, 120 g hladké mouky, 1 malá cibule, 2 bobkové listy, špetka muškátového oříšku, sůl, bílý pepř (dle chuti)

Mléko s cibulí překrojenou na půl, bobkovým listem a muškátovým oříškem přiveďte k varu a ochutíte solí a pepřem. Mezitím si připravte jíšku. Rozehřejte máslo, přidejte mouku a za stálého míchání restujte několik minut na mírném ohni. Z mléka odstraňte cibuli a bobkový list, postupně přilévajte mléko k jíšce a dobře rozšlehejte metlou. Vařte na mírném ohni do zhoustnutí.

Lasagne

Adriana lasagne (dle potřeby), 3 lilky, 1 plechovka uvařené cizrny, 5 červených paprik, 4 ks mozzarely, 80 g Parmigiano Reggiano, olivový olej

Lilek nakrájejte na široké plátky, naskládejte na pečicí plech, potřete olivovým olejem a pečte 20 minut při teplotě 200 °C. Papriky nakrájejte na menší kousky a upečte stejným způsobem jako lilek. Do vhodné nádoby rozetřete malé množství bešamelové omáčky, přidejte vrstvu pečené zeleniny a cizrny, přidejte vrstvu lasagní a jako poslední vrstvu přidejte plátky mozzarely a strouhaný sýr Parmigiano Reggiano. Opakujte stejný proces, bešamel, zelenina, lasagne, sýr, tak abyste měli asi 4 vrstvy. Vše zakončete vrstvou bešamelu a pečte 30-40 minut do zlatova.

Podávání

vlašské ořechy, Parmigiano Reggiano, Sakura Mix (bylinky)

Lilkové pyré rozetřete po talíři, přidejte lasagne, vlašské ořechy, strouhaný sýr Parmigiano Reggiano a ozdobte bylinkami.

