

Lasagne so syrom a medvedím cesnakom

Potrebuje

- - 250 g plátky lasagne
- - 450 gramov medvedieho cesnaku
- - 150 gramov syru niva
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 4 trojuholníky Karičky
- - 150 gramov syru nastrúhaného
- - paradajky cca 3 ks
- - 1 biely jogurt
- - soľ, korenie

Postup

Nivu postrúhame a rozpustíme na panvici, pridáme pretlačený cesnak a biely jogurt alebo kyslú smotanu. Medvedí cesnak podusíme na troške vody a pridáme rozpustenú nivu. Plátky lasagní postupne ponárame do vriacej vody a necháme prejsť varom, cca 1 minútu a uložíme na plech vytretý maslom/olejom. Potrieme zmesou nivovo-cesnakovou a nakrájanými paradajkami a taveným syrom. Pokračujeme, kým máme ingrediencie a dáme zapieť na 20 min – prekryté alobalom. Pred dokončením posypeme syrom nastrúhaným a dáme zapieť bez alobalu.

Tento recept nám posielal: Miroslav z Liptovských Revúc

náročnosť: stredná

čas: 1 hodina

porcie: 6