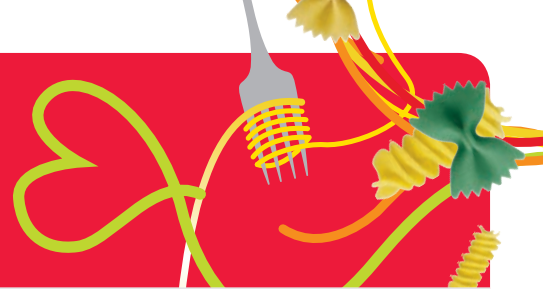


Zeleninové lasagne



500 g rajčat
1 malý rajský protlak
250 g těstovin (lasagne)
150 g mrkve
150 g cukety
100 g strouhaného sýra
250 ml zakysané smetany
200 g brokolice
1-1,5 dl Coca-Cola
rostlinné máslo
pepř
pažitka

Rajčata spaříme, oloupeme, zbavíme jader, nakrájíme a podlejeme nápojem Coca-Cola. Mrkev a cuketu nakrájíme na kolečka a podusíme asi 10 minut na rostlinném másle. Přidáme rajský protlak. Přimícháme brokolici, rajčata, 2/3 smetany a koření. Do vymaštěné zapékací misky pokládáme střídavě vrstvy zeleniny a lasaní. Podlejeme troškou Coca-Cola. Povrch potřeme zbytkem smetany a posypeme sýrem. Zapékáme 30 minut. Na závěr posypeme nakrájenou pažitkou. Podávame s ledově vychlazeným nápojem Coca-Cola.

 Čas přípravy: 50 - 55 minut

 Počet porcí: 3 - 5


k jídlu to pravé 

