

Lazania z kaszą



Składniki

2 szt. - cukinia
1 szklanka - kasza jaglana
0,5 kg - mięso mielone z indyka
0,5 kg - mięso mielone wieprzowe
1,5 szklanka - passata pomidorowa
2 szt. - czosnek (ząbek)
1 łyżeczka - curry
0,5 łyżeczka - kurkuma, imbir, pieprz Cayenne
0,5 łyżeczka - sól
400 g - mozzarella

Opis wykonania

Lazania z kaszą jest świetna i lekka! W wersji dla wegetarian zamiast mięsa można dodać 200 gram twarogu - porcja wyjdzie mniejsza, ale też pyszna :)

Przepis: Cukinię kroimy i wykładamy nią dno szklanego naczynia żaroodpornego. W misce mieszamy mięso, ugotowaną kaszę jaglaną, przyprawy i starty czosnek. Układamy naszą masę w naczyniu, a na nią jeszcze raz plastry cukinii. Na całość wylewamy passatę i staramy się, aby objęła ona wszystkie brzegi. Wstawiamy do piekarnika na około 45 minut, ale 5 minut przed końcem wyjmujemy, żeby starkować na wierzch mozzarellę. Pieczemy w 180 stopniach Celsjusza. Porcja starcza na 6 naprawdę głodnych osób ;)