Vegetariánské lasagne s lilkem

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

	těstovinové pláty na lasagne
1 ks	větší lilek
3 ks	rajčata
1 ks	sýr mozzarella
hrst	čerstvá bazalka
2 ks	stroužek česneku
2 lžíce	olivový olej
	sůl
	mletý pepř



Postup přípravy

Lilek opláchneme, odkrojíme spodní i horní konec a nakrájíme podélné na tenké, pouze pár milimetrů široké plátky. Nasolíme z obou stran a necháme pár minut takzvaně vypotit. Mezitím si spaříme rajčata. Ve spodní straně každého rajčete uděláme nožem do slupky kříž. Vložíme do misky a přelijeme vařící vodou. Necháme pár minut odležet, slijeme a rajčata oloupeme. Rozkrojíme, lžící vydlabeme veškerá semínka a poté pokrájíme na malé kousky. Vhodíme do menšího hrnce. Nasekáme nadrobno bazalku a přidáme k rajčatům. Osolíme, opepříme, propasírujeme česnek a pár minut povaříme, aby se nám chutě spojili. Takto připravenou směs necháme odležet. Lilek si mezitím na pánvi na oleji osmažíme z obou stran dozlatova. Do menšího pekáče s vysokými okraji nejprve na spodek vyskládáme těstoviny. Potřeme rajčatovou směsí, poklademe plátky lilku a zakryjeme na kolečka nakrájenou mozzarellou. Na tu opět naskládáme těstoviny, rajčata, lilek a sýr. Takto opakujeme ještě jednou a nakonec vše zakryjeme poslední vrstvou těstovin a trochou rajčatové směsi. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 25 minut na 180°C.