

# Lazanje od tikvica

VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min

BROJ PORCIJA

4 osobe

## Sastojci

- 3 tikvice
- 15 ml K plus maslinovog ulja
- 1 luk
- 2 češnja češnjaka
- 450 g mljevene junetine (light)
- 400 g K plus pasirane rajčice
- 600 g K plus 1,5% mlijeka
- 35 g kukuruznog škroba
- 20 g K plus maslaca
- 200 g Protein plus posnog sira
- 100 g K plus mozzarelle
- Sol
- Papar

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Na maslinovom ulju, na srednjoj vatri dinstajte luk 7 minuta. Dodajte sitno nasjeckani češnjak, a odmah zatim i junetinu i dinstajte 10 minuta. Dodajte rajčicu, sol, papar i kuhajte 10 minuta.

Tikvice narežite mandolinom ili guljačem za krumpir. Posolite i ostavite 15 minuta da puste višak tekućine. Nakon 15 minuta prebrišite ih čistom krpom ili kuhinjskim ubrusom.

Promiješajte hladno mlijeko s kukuruznim škrobom tako da nema grudica, dodajte maslac i zagrijavajte dok niste dobili gusti umak. Posolite i popaprite.

U posudu za pečenje rasporedite dvije žlice bešamela. Složite 2-3 sloja tanko narezanih tikvica pa rasporedite  $\frac{1}{2}$  umaka s mljevenim mesom. Rasporedite polovicu posnog sira, pa prelijte trećinom bešamela. Složite nove slojeve tikvica pa ponovite nadjev. Završite tikvicama pa prelijte bešamelom i rasporedite mozzarellu po vrhu. Pecite 30 minuta na 200°C. Ostavite da se rashlade prije rezanja.