Лазањи од тиквичка

Состојки

- 500 гр мелено месо
- 200 мл сок од домат
- 125 гр несолена моцарела
- 0.33 лук
- 0.5 лажица свеж босилек
- 4 гр сол
- 1 лажичка оригано
- 4 тиквички
- 50 гр MAGGI Fix за шпагети Болоњезе

Упатство

1. Тиквичките исечете ги по должина на тенки ленти и малку потпечете ги на грил тава. Пропржете ситно сечкан лук и кога ќе добие златна боја додадете го меленото месо.

2. Добро испржете го месото. Додадете ги сите зачини и истурете сок од домати. Оставете го сосот да се крчка 5-10 минути.

3. Наредете ги состојките во сад за печење, така што ќе започнете со сосот, одозгора ставете ред тиквички и така наизменично се додека не потрошите сè, а горниот слој нека бидат тиквички.

4. Преку сè наредете моцарела исечена на тенки тркалца и посипете grano padano пармезан. Доадете малку свеж босилек. Ако немате свеж, во сосот може да ставите и сув или се да замените со 2 лажици готово песто од босилек.

5. Ставете во рерна и потпечете додека добие убава боја.

45 Мин

3 порции

Јаглехидрати	12.29 g
Енергија	387.16 kcal
Масти	13.4 g
Протеини	55.95 g