

Jablečné muffiny

Suroviny:

Suroviny na omáčku:

3 velké cukety (lze nakombinovat s lilkem)

1 větší cibule

500 g mletého hovězího masa

500 g zralých rajčat

4 stroužky česneku

řepkový olej

bylinky: oregano, bazalka, bobkový list, chilli

sůl a pepř

Suroviny na bešamel: 1 ricotty nebo cottage, 1 vejce, hrst parmazánu, pepř, 2 mozzarely light

Postup:

omyté cukety nakrájíme na plátky osolíme a necháme vypotit. Rozložíme na pečicí papír na plech, posypeme oreganem a dáme péct do trouby na cca 20 min. Orestujeme cibuli, česnek a chilli, přidáme maso a krátce podusíme. Přidáme rajčata, bylinky, sůl a pepř a za občasného míchání vaříme asi 30 minut. Vrstvíme do zapékací misky. Začneme omáčkou, poté plátky cukety, mozzarely a bešamelu připraveného smícháním ricotty s vajíčkem, parmazánem a pepřem. Vrstvy opakujeme. Pečeme v troubě na 200° cca 30-40 minut.