

Cukinių lazanija su smulkinta vištiena



Gaminimas

Mėsą pakepinkite gerai įkaitintoje keptuvėje su aliejumi. Morką su svogūnu nulupkite. Morką sutarkuokite šiaudeliais, svogūną smulkiai supjaustykite. Į keptuvę įberkite daržoves. Pagardinkite druska, pipirais. Cukinią supjaustykite juostelėmis per visą jos ilgį, patogiu naudotis daržovių skustuku. Pasiruoškite padažą. Ištirpinkite sviestą, suberkite miltus ir truputį pakaitinkite. Įpilkite pienu, įberkite sūrį ir muskatą. Padažą kaitinkite, vis pamaišydami, kol sutirštės. Į kepimo indą sluoksniuokite cukinių juosteles, vištienos sluoksnis, apšlakstykite padažu, vėl cukinijos, vištiena, padažas. Kepame 180 temperatūroje gerai įkaitintoje orkaitėje apie 30 min. baigiant kepti pabarstykite sūriu. Iškepusią gardinkite smulkintais krapais.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena
1 vnt.	morka
1 vnt.	svogūnas
1 v.š.	aliejaus
1 v.š.	fermentinio sūrio
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų
ryšulėlis	krapų
	Padažui:
1 stiklinė	pieno
1 v.š.	sviesto
0,5 v.š.	miltų
1 v.š.	tarkuoto sūrio
žiupsnelis	malto muskato