ВЕЧЕРЯ

Коледна лазаня с тиквички



Лека коледна лазаня с тиквички, домашен доматен сос и сирена - празнична, но не тежка. Може и без паста, само с тиквички; подходяща за бебета над 10 месеца.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 20 мин **Общо:** 35 мин **Порции:** 4
Възраст: От 10 месеца **Трудност:** Средно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 1 яйце
- 1 малка тиквичка
- 4-5 листа лазаня (или още тиквички, ако предпочитате безглутенов вариант)
- 1 обелен домат или 100 мл. доматено пюре (без захар)
- 1 с.л. зехтин
- 80 гр. извара или крем сирене
- 30 гр. настърган кашкавал с ниско съдържание на сол

Начин на приготвяне

1. Подготовка на зеленчуците: Нарежете тиквичката на тънки дълги ленти с помощта на белачка или нож. Ако използвате лазаня, подгответе листата според инструкциите на опаковката.
2. Приготвяне на соса: В малък тиган задушете обеления и нарязан домат със зехтина, докато се получи леко гъст сос. Ако използвате готово доматено пюре, просто го загрейте за 2-3 минути.
3. Смесете сиренето и яйцето: В купа разбийте яйцето с изварата или крем сиренето, докато сместа стане гладка.
4. Подреждане на лазанята: В малка тавичка или съд за печене подредете на пластове: тиквичка (или паста), доматен сос, яйчена смес. Повторете до изчерпване на продуктите.
5. Завършване: Поръсете с настърган кашкавал и поставете във фурната.
6. Печене: Печете в предварително загрята фурна на 180°C за около 20 минути, докато се получи златиста коричка.
7. По желание: За допълнителен вкус можете да включите и щипка сушен риган или босилек в доматения сос.

Съхранение

- Съхранявайте коледната лазаня в хладилник, покрита с фолио, до 48 часа в плътно затворен съд.
- Преди повторно ядене загрейте във фурна при 160°C или на пара 10-15 минути, докато се затопли напълно; избягвайте микровълнова.

Замразяване

- Замразете цялата лазаня (или нарязана на порции) във фризер до 1 месец в добре затворен контейнер; размразете в хладилник за 6-8 часа и затоплете във фурна при 160°C 20-25 минути.
