

Kuuminaisten Kesäkurpitsalasnagne

1 kesäkurpitsa

1 sipuli

1-2 valkosipulin kynttä

500 g herefordin jauhelihaa

tuoretta pinaattia

1-2 tomaattia

ruohosipulia, oreganoa

400 g tomaattimurskaa

suolaa

mustapippuria

valkopippuria

juustoraastetta



Tee kesäkurpitsasta ohuita viipaleita, asettele tasolle ja ripottele suolaa päälle.

Kun kesäkurpitsat alkavat "itkemään", kuivaa pintaan noussut neste talouspaperilla, käännä ja itketä toiseltakin puolelta.

Näin lasagnesta ei tule liian nestemäistä ja maut imeytyvät kesäkurpitsalevyihin.

Ruskista sipulit ja jauheliha. Mausta suolalla ja pippurilla.

Lisää joukkoon pilkotut pinaatit, yrtit ja tomaattimurska.

Voitele uunivuoka ja lada ensin kerros kesäkurpitsaviipaleita, sitten kerros jauhelihakastiketta ja kerros juustoraastetta sekä tomaatinviipaleet. Jatka kerroksia samassa järjestyksessä, päällimmäiseksi juustoraaste.

Paista uunissa 200 asteessa n. 35 minuuttia. Peitä pinta foliolla loppuvaiheessa.

Anna uunista tulleen lasagnen vielä vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

