Lasagnové rolky s plátkovým sýrem Lipánek



60 minut náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 8 plátků lasagní
- 2 balení plátkového sýru Lipánek
- 200 g mletého masa
- 1 rajče
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- česnek
- hrst bazalky
- špetka oregana
- sůl, pepř
- olivový olej

Návod na přípravu:

Troubu předehřejte na 200 °C. Lasagne uvařte tak, aby byly trochu tvrdé. Maso orestujte s rajčetem, solí, česnekem, bylinkami a protlakem. Na plátky lasagní dejte jedno balení sýru Lipánek s masovou náplní a zarolujte. Vložte do formy, potřete protlakem, posypte zbylým sýrem Lipánek a pečte asi 15 minut do zlatova.