

Wegetariańska lasagne



Wskazówki:

Do sosu pomidorowego dodaję łyżkę lub dwie pesto z suszonych pomidorów – podkreśla smak i dodaje całości nieco więcej charakteru.

Każdą warstwę warzyw możesz jeszcze raz posypać przyprawami – danie będzie bardziej intensywne w smaku.

Składniki:

Sos pomidorowy:

- Pomidory z puszki
- Ricotta (1 opakowanie)
- 2 ząbki czosnku
- Oliwa z oliwek
- Sól, pieprz, zioła prowansalskie

Lasagne:

- 1 batat
- 1 cukinia
- 1 bakłażan
- 1 duża marchew
- 1 papryka
- Makaron do lasagne (1 opakowanie)
- Ser , np. Mozzarella (potarkowany)
- Sól , pieprz, zioła

Przygotowanie:

1. Warzywa pokrój w plastry (około 1 cm grubości), wrzuć do miski i wymieszaj dokładnie z oliwą i przyprawami (sól, pieprz, zioła). Następnie rozłóż plastry na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz około 15 minut w temperaturze 180 stopni.
2. W międzyczasie przygotuj sos pomidorowy: do miski blendera wrzuć pomidory z puszki, czosnek, przyprawy, dodaj odrobinę oliwy z oliwek i ricottę. Zmiksuj na gładką masę.
3. Warzywa wyciągnij z piekarnika.

4. Zaczynij układać warstwy: Dno naczynia wysmaruj masą pomidorową, następnie ułóż płaty makaronu i warzywa. Całość posyp serem.
5. Przejdź do następnej warstwy: sos, makaron, warzywa, ser.
6. Jeśli masz jeszcze miejsce w naczyniu, dodaj 3 warstwę
7. Naczynie przykryj i wstaw do piekarnika na około 35 minut. Piecz w temperaturze 180 stopni. Po 35 minutach zdejmij pokrywkę i przypiekaj lasagne jeszcze przez 5 minut.