

Wegetariańska lasagne z soczewicą



Składniki

Opis wykonania

1 szt. - cebula
2 szt. - marchewka
2 szt. - ząbek czosnku
1 szt. - pietruszka
3 szt. - łodyga selera
naciowego
2 łyżka - oliwa z oliwek
1/4 szklanka - czerwona
soczewica
1/4 szt. - zielona
soczewica
170 ml - białe wino
1 szklanka - bulion
2 łyżka - sos
worcestershire
1 szklanka - przecier
pomidorowy lub miąższ z
6 pomidorów
2 łyżka - koncentrat
pomidorowy
1 łyżka - sól, pieprz,
suszone oregano,
papryka słodka i ostra do
smaku
2 łyżka - masło
1 i 1/2 łyżka - mąka
325 ml - mleko
1 łyżeczka - sól, gałka
muszkatołowa, pieprz
biały
1 szt. - makaron lasagne
opakowanie
80 g - parmezan
2 szt. - mozzarella
1 garść - bazylia, do

Przepyszna lasagne, która zaspokoi gusta nawet największych mięsożerców. Jest prosta w smaku a jednocześnie intensywna. Idealna kombinacja na obiad! Dania wegetariańskie i dania makaronowe nie zawsze muszą wyglądać tak samo - wypróbuj lasagne z ciecierzycą.

1. Na dużej patelni podduszamy pokrojoną w drobną kostkę cebulę oraz czosnek wraz z oliwą. W malakserze rozdrabniamy marchewkę, pietruszkę oraz selera naciowego. Warzywa dodajemy na patelnię i podsmażamy ok. 5min. 2. Dodajemy dwie (suche) soczewice i podsmażamy je razem z warzywami przez ok. 2 min. Zwiększamy ogień, dodajemy wino, zagotowujemy i dolewamy bulion, passatę pomidorową (lub wcześniej przygotowany miąższ pomidorowy), sos worcestershire i koncentrat. Gotujemy na małym ogniu przez 30min. Po tym czasie doprawiamy sos do smaku. 3. W rondelku rozpuszczamy masło i dosypujemy do niego mąkę, podsmażamy. Stopniowo wlewamy mleko, ciągle mieszając. Gotujemy na wolnym ogniu do czasu aż sos zgęstnieje. Zdejmujemy z ognia i doprawiamy. 4. Piekarnik nagrzewamy do 175 stopni góra dół bez termoobiegu. 5. Przygotowujemy żaroodporną formę którą smarujemy sosem beszamelowym. na spód układamy płaty lasagne, warstwa sosu, polewamy beszamelem i posypujemy serem (można mieszać mozzarellę i parmezan). Tak układamy około 3 warstwy. 6. Przygotowana lasagne wkładamy do pieca na 40min w połowie czasu przykrywając folią aluminiową aby ser się nie spiekł. Wyciągamy, czekamy ok 5min i lasagne gotowa!