

Vegetarijanske lasanje sa povrćem



- 300g tikvice
- 300g hokaido tikva
- 200g šampinjona
- 300g [špicasti kupus](#)
- 150g poriluka
- 350g rajčice



- 1dl maslinovo ulje
- 1 VŽ soli
- 1/2 MŽ papra
- 250g suhog tijesta za lasanje
- 150g parmezana
- 200g sira gauda

[Op. a] [Špicasti kupus](#) ili neka druga rana sorta kupusa (šiljastog kupusa ima već u kasno proljeće). Šiljasti kupus ima finiju, decentniju aromu te nježnije listove, svijetlo zelene boje, koji nisu tako zbijeni jedni na druge kao kod svima poznatog kupusa koji se bere u jesen. Nimate li njega uzmite obično zelje. [Op. a]



Priprema nadjeva za vegetarijanske lasanje sa povrćem

Tikvice i hokaido tikvicu narežite na 3-4 mm debele ploške. Posložite ih na pleh za pečenje, lagano posolite i pokapajte maslinovim uljem.

Prepecite ih kratko u pećnici, (grijač samo sa gornje strane), da puste tekućinu.

Ako imate pri ruci roštilj, prepecite ih kratko na roštilju, okus lasanja sa povrćem bit će još bolji.

Na maslinovom ulju prvo prepecite šampinjone narezane na deblje (2-3 mm) listiće. Pecite dok se ne počnu rumeniti, posolite i popaprite. Prebacite u tanjur sa strane.

U istoj tavici dodajte maslinovo ulje pa popržite na kolutiće narezani poriluk i na trakice narezani špicasti kupus. Posolite i popaprite. Dinstajte dok poriluk i kupus ne omekane i počnu dobivati žućkastu boju.

www.m



Slaganje vegetarijanskih lasanja sa povrćem

Kod vegetarijanskih lasanja koristim kupovno, suho tijesto za lasanje budući da povrće ispusti puno soka tijekom pečenja pa bi domaće tijesto za lasanje na kraju bilo pre mljackavo.

Na dno posude razmažite bešamel, na to dolazi prvi red tijesta za lasanje. Na to dolazi paradajz narezan na kolotove debljine 4-5mm, pa opet bešamel.

2. red tijesto, šapinjoni, parmezan, bešamel.

3. red tijesto, špicasti kelj i poriluk, parmezan, bešamel.

4. red tijesto, tikvice i hokaido, parmezan, bešamel.

5. red tijesto, paradajz, parmezan, bešamel.

Zadnji red tijesto, bešamel, gauda sir.

Između redova ne stavljajte previše bešamela.

Vegetarijanske lasanje peći u ugrijanoj pećnici, 35-45. min na 180°C.

Nakon pečenja, a prije serviranja, vegetarijanske lasanje sa povrćem ostavite 20 minuta da se ohlade.



www.moja-kuhinja.com