

Warzywne lasagne



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2304** Ocena: **50965**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 duża cukinia
- 1 marchew
- 1 mała puszka soczewicy konserwowej
- 400 g sosu np. Barilla z bazylią
- makaron lasagne
- oliwa z oliwek
- 1 garść bazylii
- 1 garść natki pietruszki
- 3 ząbki czosnku
- 150 g tartej mozzarelli
- 3 łyżki startego parmezanu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1

Cukinię kroimy w kostkę, razem z posiekaną cebulą, startą na dużych oczkach marchew, lekko podsmażamy na rozgrzanej oliwie. Dodajemy sos, przeciśnięty przez praskę czosnek, soczewicę wraz z zalewą, posiekaną bazylię i natkę pietruszki, ser, mieszamy. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Dno naczynia smarujemy oliwą, układamy warstwę makaronu, następnie wylewamy sos, przykrywamy kolejną warstwą makaronu. Ostatnią warstwą ma być sos, który posypujemy startym parmezanem.

Całość zapiekamy pod przykryciem 45 min w temperaturze 180°C, następnie 10 minut bez przykrycia.



Twoje notatki do przepisu: