Вегетаријански лазањи

Лазањите не мора да се подготвуваат само со месо и кашкавал. Пробајте ја ова поздрава и поевтина, вегетаријанска варијанта со богат вкус. Имате навистина многу простор да експериментирате, но наше мислење е дека оваа комбинација на состојки е одлична.

Состојки:
- 1/2 долгнавеста тиква
- 1 голем модар патлиџан
- 4 домати
- 1 конзерва исечкани домати
- 1 пакување лазањи
- 300 грама биено сирење

Ќе ви треба и:
- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1
Ќе започнеме со сечкањето на зеленчукот. За овој рецепт ќе ви биде потребна околу ½ долгнавеста тиква исечкана на коцки. Модриот патлиџан исечете го на кругови и убаво зачинете со сол, бибер и маслиново масло.

Три од доматите исечкајте ги на коцки и измешајте ги со сечканите домати од конзерва. Четвртиот домат исечете го на кругови.

Исечкајте околу 200 грама од сирењето, а остатокот ќе го изрендате на крај.

Чекор 2
Коцките тиква ги вариме околу 15 минути додека да омекнат и почнуваме да ги печеме парчињата модар патлиџан на Грил тавата.
Зеленчукот ќе продолжи да се пече и во рерната, меѓутоа добро е да се почне процесот на негова подготовка порано.

Чекор 3
За да ги наредите лазањите, земете ја Ростер тавата, премачкајте ја со малку масло и почнете со еден слој лазањи.

Одозгора ставете од тиквата, па 40% од доматите и половина од сирењето исечкано на коцки

Чекор 4
Додадете го вториот слој лазањи. Врз него ставете го модриот патлиџан, 40% од доматите и остатокот од коцките сирење. Најгоре ќе ставиме еден исечкан домат.

Чекор 5
Го ставаме третиот слој лазањи, она што остана од доматите, рендаме сирење и преливаме со малку од течноста во која се вареше тиквата.

Чекор 6
Печете во рерна 15 минути на 180°C. Потоа покријте ги лазањите со фолија и печете уште 30 минути. Фолијата нема да дозволи лазањите да се стврднат, а сепак ќе бидат крцкави одозгора.

Откако ќе бидат готови, извадете ги од рерната и послужете. Овие состојки се доволни за подготовка на еден оброк за целото семејство. Одозгора можете да ставите и ореви како декорација.

Совет
Многу често лазањите не го задржуваат својот облик, но со овој рецепт ќе добиете малку посува верзија. Без грижи, во тавата има доволно течност за лазањите убаво да се сварат.

На секој слој можете да додадете и малку песто сос за поубав шмек на јадењето!

Користени производи:

Грил тава

Ростер

Касерола

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk