

Lazanje s povrćem



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g lazanja
- 600 g patlidžana
- 300 g tikvica
- 300 g svježeg paradajza
- 3 kašike maslinovog ulja
- 300 g mozzarelle
- 1 kašika mješavine začina
- bešamel umak

Priprema

Patlidžane oprati, narezati ih na uzdužne ploške srednje debljine, malo ih posoliti i ostaviti 15 minuta da odstoje. Patlidžane posušiti na kuhinjskom papiru te ih propržiti sa malo ulja na tavi. Tikvice i paradajz takođe narežite na ploške. Tikvice propržiti sa malo ulja na tavi. Za bešamel na maslacu propržite malo brašna i polako dodavati mlijeko uz stalno miješanje. Malo posoliti, pobiberiti, dodati malo muškarnog oraščica i mješavinu začina, te kuhati na laganoj vatri oko 10 minuta, na samom kraju dodati malo parmezana. Na dno vatrostalne zdjele staviti malo bešamela, po bešamelu rasporediti dio lazanja dio pripremljenih patlidžana, tikvica te narezani paradajz pa malo posuti mješavinom začina. Po njima rasporediti mozzarellu narezanu na ploške, a zatim prelići sa malo bešamela. Postupak ponavljati dok ne utrošite sastojke. Peci u zagrijanoj pecnici na 200 stepeni C oko 30 minuta.

Savet