

Lazanja od povrca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (500 g)** testa za lazanje
- **3 kašik** emalinskog ulja
- **1** veliki crni ili crveni luk
- **2** iseckana cerna belog luka
- **2** patlidžana
- **500 g** spanaca
- **3** listablitve
- **200 g** mocarele ili Gruyere sira
- **50 g** naribanog parmezana
- **500 g** rikote
- **1** peršun
- so i biber
- **2** paradajza

Bešamel sos:

- **2** šoljemleka
- **3/4** šoljebrašna
- **4** kašikeputera

Priprema

Pripremimo sastojke. Kad gledam ovu sliku povrca kao da stvaraš umetničko, a još ukusno delo.

Prvo izblanširamo spanac, sitno ga sieckamo i dodamo rikota siru.

Zartim skuvamo šargarepu i peršun, iseceno na kolutove.

Propržimo crni i beli luk, pa dodamo patlidžan sitno isecen paradaj, iseckane pecurke. Patlidžan smo prethodno rasekli na kriške i dobro posolili. So ce izvuci tecnost.

Izblanširamo listove blitve i sasvim sitno iseckamo jer cemo ih dodati belom bešamel sosu. Bešamel sos sam cesto objašnjavala (istopi se puter, doda se brašno koje krace vreme mešajuci przimo). Dodamo toplo mleko i mešamo dok se sos ne zgusne. U ovaj dodamo so, biber i iseckanu blitvu i sklonimo sa vatre.

Sad kada smo sve pripremili, pocnemo da slažemo Lazanju. Kojim redom i nije bitno, sve dok na dnu i na vrhu ostane testo. Izmedju slojeva, dodajemo rikotu i Gruyere i posipamo parmezanom. Sve završimo sa Bešamel sosom, i rendanim parmezanom.

Pecemo na srednjoj vatri oko 40 minuta. Pokrijemo pleh sa srebrnom folijom. Posle 20 minuta je odstranimo.

Savet

Neki put ovekudozadi meso pa bi nešto samo sa povrem. Kod mene se u tom sluaju pravi ova lazanja sa povrem. I mogu vam je samo preporuiti koliko je ukusna.