

Lazanja od povrca



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (500 g) testa za lazanje**
- **3 kašikemalinovog ulja**
- **1 veliki crni ili crveni luk**
- **2 iseckana cenabelog luka**
- **2 patlidžana**
- **500 g spanaca**
- **3 listablitve**
- **200 g mocalele ili Gruyere sira**
- **50 g narrendanog parmezana**
- **500 grikote**
- **1 peršun**
- **so i biber**
- **2 paradajza**

Bešamel sos:

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

Priprema

Pripremimo satojke. Kad gledam ovu sliku povrca kao da stavraš umetnicko, 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 objašnajvala (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 oveku dosadi meso pa bi nešto samo sa povrem. Kod mene se u tom sluaju pravi ova lazanja sa povrem. I mogu vam je samo preporučiti koliko je ukusna.