

## Zapecene lazanje od povrca



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 pakovanje lazanja
- 500 g paradajza (svezeg ili konzervisanog)
- 700 g šampinjona
- 200 g narendanog trapista
- 80 g maslaca
- 30 ml maslinovog ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 litar bešamel sosa
- 2 cena belog luka
- sok od jednog limuna
- biber
- so

### Priprema

Premazati maslacem posudu u kojoj cete peci lazanju.

Šampinjone tanko narezati. U tiganju zagrejati 40 grama maslaca i kada pocne da „cvrci“ dodati šampinjone. Pržiti sve dok ne pocnu da puštaju svoj sok. Dodati beli luk i sok od limuna, pa posoliti i pobiberiti. Kuvati dok skoro sva tecnost ne ispari. Pripremljeno, ostaviti sa strane.

Zagrejati rernu na 200 °C. U me?uvremenu u velikoj posudi zagrejati vodu do kljucanja. U blizini šporeta postaviti i posudu sa hladnom vodom. Veliki deo radne površine prekriti stolnjakom. U kljucalu vodu dodati so. Ubaciti u vodu tri ili cetiri komada lazanja. Kuvati vrlo kratko (otprilike 30 sekundi). Izvaditi iz posude pomocu rupicaste kašike i prebaciti na 30 sekundi u hladnu vodu. Izvaditi i položiti lazanje na stolnjak da se osuše. Nastaviti isti postupak i sa ostalim lazanjama.

Uzeti pripremljenu posudu za pečenje i dno preliti bešamel umakom. Prekriti ga slojem testa tako da slobodno odstranite krajeve kako bi lažanje odgovarale veličini posude za pečenje. Preko testa preliti sosom od šampinjona, a potom slojem bešamela. Posuti sve narendanim trapistom. Prekriti još jednim slojem testa, preko toga tanakim slojem paradajza (naseckanog) a preko njega ponovo bešamel sosom. Posuti narendanim trapistom. Ponoviti postupak istim redom, a završiti slojem testa koji je preliven bešamel umakom. Posuti sa što više rendanog sira i namastiti maslacem.

Peci oko 20 minuta. Izvaditi iz rerne i pre serviranja ostaviti 5 minuta da odstoji.