



Веган лазаня

⌚ 65—75 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 опаковка Кори за лазаня

150 g Веган сирене,
настъргано

1 ч.ч. Пресен босилек

За доматиения сос

300 g Веган кайма

2 скилдк Чесън

1 бр. Кромид лук

500 ml Пасирани домати

2 с.л. Доматена паста

3 с.л. Зехтин

1 с.л. ♦ Мащерка, ронена

2 ч.л. ♦ Риган, ронен

♦ Морска сол

♦ Пипер меланж на
зърна

400 g Зеленчуци по избор
(тиквички, моркови,
чушки, праз и др.)

За сос Бешамел

25 g Брашно

350 ml Овесено мляко,
неподсладено

½ ч.л. ♦ Индийско орехче,
мляно

2 с.л. Хранителна мая на
люспи

- 1 Обелете лука и чесъна и нарежете на ситно. Измийте зеленчуците, които сте избрали и нарежете на кубчета.
- 2 Загрейте малко зехтин в тиган и сотирайте лука, чесъна и зеленчуците за кратко. След това добавете доматиената паста и разбъркайте. Добавете мащерката, ригана и пасираните домати и оставете да къкри 10 минути. Разбърквайте често. Овкусете със сол и пипер накрая.
- 3 Пригответе веган каймата на тиган с малко зехтин. Добавете доматиената смес и гответе поне 20 минути, за да се развият вкусовете.
- 4 Пригответе веган сос Бешамел като загреете малко зехтин на тиган. Добавете брашното, разбъркайте и изсипете овесеното мляко. Бъркайте, докато не останат никакви бучки.
- 5 Добавете хранителната мая след като соса заври. Овкусете с индийско орехче, сол и пипер. Свалете от котлона.
- 6 Подгответе квадратна тавичка 20 x 20 см и пригответе лазанята, редувайки кори, доматиен сос и сос Бешамел. Завършете със сос Бешамел и поръсете веган сирене отгоре.
- 7 Опечете в предварително загрята фурна на 180°C за 45-50 минути. Преди да сервирате поръсете с нарязан на лентички босилек.

