

Веганская лазанья

65—75 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите и мелко нарежьте лук и чеснок. Налейте на сковороду немного оливкового масла и обжарьте лук, чеснок и смесь овощей. Затем добавьте томатную пасту и обжаривайте еще несколько минут.
2. Добавьте к овощам орегано, майоран и томатное пюре. Тушите смесь 10 минут, часто помешивая. Посолите и поперчите.
3. На небольшом количестве масла обжарьте веганский фарш, а затем добавьте овощное рагу. Обжаривайте все вместе еще 20 минут.
4. Для соуса бешамель нагрейте немного оливкового масла в сотейнике и добавьте муку. Пропарьте муку и влейте овсяное молоко, помешивая до растворения комочков. Доведите соус до кипения, добавьте дрожжи, мускатный орех, соль и перец, хорошо перемешайте.
5. Выложите в форму несколько слоев ингредиентов в следующем порядке: лист лазаньи, фарш, соус бешамель. Верхний слой посыпьте тертым веганским сыром.
6. Выпекайте в духовке, накрыв фольгой, 45-50 минут при 180°C. При подаче посыпьте нарезанным базиликом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

300 г	Веганский фарш
2 зубчика	Чеснок
1 шт.	Белый лук
500 мл	Томатное пюре
2 ст. л.	Томатная паста
3 ст. л.	Оливковое масло
1 ст. л.	Майоран измельченный
1 ч. л.	Орегано (Душица) измельченный
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	4 перца
400 г	Смесь овощей кубиками (цукини, морковь, перец, лук-порей)
1 чашка	Базилик свежий
25 г	Мука
350 мл	Овсяное молоко (несладкое)
0.5 ч. л.	Мускатный орех молотый
2 ст. л.	Дрожжи пищевые (неактивные)
1 упаковка	Листы для лазаньи
150 г	Сыр веганский