



Vegansko lasanje od povrća

⌚ 65–75 Min 

Priprema

- 1 Luk i češnjaka ogulite i sitno nasjeckajte.
- 2 U tavu stavite malo maslinovog ulja i prodinstajte luk, češnjak i povrće. Zatim umiješajte pastu od rajčice i kratko kuhajte. Dodajte origano, mažuran i Passatu od rajčice i dinstajte 10 minuta. Često miješajte i začinite prstohvatom soli i papra.
- 3 Vegansko mljeveno meso ispecite na malo ulja, a zatim umiješajte u umak od rajčice. Kuhajte zajedno najmanje 20 minuta.
- 4 Za veganski bešamel umak zagrijte malo maslinovog ulja u malom loncu i dodajte brašno. U brašno umiješajte zobeno mlijeko dok nema grudica.
- 5 Zakuhaite umak pa ga povežite s pahuljicama kvasca i začinite naribanim muškatnim oraščićem, soli i paprom.
- 6 Sada složite lasanje u tepsiju. Naizmjenice premažite umak od rajčice i mesa, malo bešamel umaka i tjesteninu za lasanje. Završite slojem bešamel umaka i pospite veganskim sirom.
- 7 Pecite poklopljeno u pećnici 45 do 50 minuta na 180°. Zatim poslužite sa svježe nasjeckanim bosiljkom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Veganskog mljevenog "mesa"
2 kom	Češnja češnjaka
1 kom	Bijeli luk
500 ml	Passata od rajčice
2 žlice	Paste od rajčice
3 žlice	Maslinovog ulja
2 žlice	♦ Začinsko bilje na talijanski
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
400 g	Povrća narezanog na kockice (tikvica, mrkva, paprika, poriluk)
1 šalica	Svježeg bosiljka
25 g	Brašna
350 ml	Zobenog mlijeka
0.5 žličice	♦ Muškatni oraščić mljeveni
2 žlice	Pahuljica kvasca
1 pakiranje	Tjestenine za lasanje
150 g	Ribanog veganskog sira
1 kom	Tepsija cca. 20 cm x 20 cm

