

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. Zakuhajte umak pa ga povežite s pahuljicama kvasca i začinite naribanim muškatnim oraščićem, soli i paprom.
6. Sada složite lazanje u tepsiju. Naizmjence premažite umak od rajčice i mesa, malo bešamel umaka i tjesteninu za lazanje. 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 lazanje
150 g	Ribanog veganskog sira
1 kom	Tepsija cca. 20 cm x 20 cm