

Fantastične lasanje s povrćem

Vrijeme je za proljetne boje kako u vašem ormaru, tako i na vašem tanjuru. Luka Raspor za vas je pripremio recept za bogate, slasne i sočne lasanje s povrćem. Uživajte u pripremi i, naravno, konzumaciji!

Sastojci:

- 2 crvena luka narezana na kockice
- 2 mrkvice narezane na kockice
- 1 kriška celera
- 2 paprike - crvena/žuta - narezane na kockice
- nekoliko debelih šampinjona
- 2 režnja češnjaka
- 2 tikvice, jedna na kockice, a druga na kolutiće za dekoraciju
- 400 g pelata
- bosiljak, peršin
- topljeni sir - optimalan je podravec (može i mozzarella po ukusu)
- sol, papar vegeta

Sastojci za bešamel umak:

- 5 dag brašna oštrog
- 5 dag maslaca
- 7 dl mlijeka
- sol, papar

Priprema: Kako biste napravili bešamel umak, na vrućem maslacu popržite brašno, zalijte ga mlakim mlijekom, posolite, popaprite i kuhate da se zgusne.

12 listova lasanja kuhajte 2 minute, tek toliko da se malo opuste u vreloj vodi lagano posoljenoj i pouljenoj.

Na ulju prodinstajte luk, dodajte celer, mrkvicu šampinjone, papriku, tikvice. Kada povrće omekša dodajte pelate te posolite i popaprite. Kada je povrće gotovo, stavite ga na stranu. U posudu za pečenje stavite najprije bešamel, pa onda kore za lasanje, umak od povrća i naribani sir. Nakon toga, na isti način, složite drugi i treći red

lazanja. Posljednji, treći red, podlijte bešamelom, na njega stavite ribanog sira po želji te posložite tanke kolutiće tikvica.

Pecite u pećnici na 220°C, 20-ak minuta. Prije posluživanja ukasite svježim listićima bosiljka.