



Lasagne wegetariańska

 2 porcje

 35 minut

Składniki

- 5 sztuk makaronu do lasagne
- 50 g sosu beszamelowego
- 80 g sera mozzarella, tartego
- 20 g sera parmezan, tartego
- 20 g fasolki szparagowej, pokrojonej w kostkę
- 15 g groszku
- 20 g szparagów, pokrojonych w kostkę
- 20 g brokuła, pokrojonego w mniejsze kawałki
- 10 g cebuli, posiekanej
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1 garść rukoli
- 20 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 l wody

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 1 l wody oraz 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj.

4

Dodaj makaron. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugotuj.



Odcedź makaron, a wodę odlej.



Wyczyść i wysusz kielich do gotowania.



Umieść 20 ml oliwy z oliwek, 20 g fasolki szparagowej, 15 g groszku, 20 g szparagów, 20 g brokuła, 10 g cebuli oraz 2 ząbki czosnku. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 1 łyżeczkę pieprzu i 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.



W naczyniu żaroodpornym umieść makaron, następnie sos beszamelowy, mieszankę warzyw oraz ser mozzarella. Całość powtórz 3 razy.



Naczynie umieść w piekarniku i piecz w temperaturze 170°C przez 8 minut.



Podawaj z rukolą oraz parmezanem. Smacznego!
