

SLOŽENÍ

2 balení Garden Gourmet Sensational mleté

1 bílá cibule

1 lžička provensálských bylin

2 stroužky česneku

300 g mrkve na kostičky

125 g hub

10 listů suchých těstovin na lasagne

parmazán

2 plechovky krájených rajčat

bazalka



Lasagne jsou jedním ze středobodů italské kuchyně. Kdykoliv se pečou, provoní rajčata i bylinky rázem celou kuchyň. Jestli se chcete alespoň v myšlenkách ocitnout na středomořské promenádě plné skvělého jídla, vyzkoušejte recept na veganské lasagne. Kromě toho, že je zvládnete připravit během několika málo desítek minut, pochutnáte si na nich vy i všichni vaši hosté. Jediné, na co byste ještě neměli zapomenout, je dobré aperitivo na začátek!

PŘÍPRAVA

1. KROK

Cibuli, česnek, houby a mrkev nakrájejte na menší kousky. Nakrájenou cibuli nechte pár minut opékat na pánvi spolu s provensálskými bylinkami. To, že je už hotová, poznáte tak, že v pánvi začne pomalu sklovatět.

2. KROK

Poté přidejte Garden Gourmet Sensational mleté a nasekaný česnek. A vše společně smažte podle pokynů na obalu.

3. KROK

Přidejte mrkev a houby a opékejte ještě několik minut. K dalšímu kroku přistupte ve chvíli, kdy mrkev začne chytat zlatavou barvu a lehce měknout.

4. KROK

Poté do směsi přidejte krájená rajčata z plechovky. V případě potřeby podlijte vodou. Zejména ve chvíli, kdy se směs začne přichytávat ke dnu pánve.

5. KROK

V hrnci nebo zapékací míse rovnoměrně vrstvěte rajčatovou směs s těstovinou určenou na lasagne. Těstovinové pláty připravte podle návodu na obalu – některé se musí předem předvařit, ale většinu z nich můžete používat za syrova – změknou během pečení. Vložte do trouby rozehřáté na 180 °C asi na 30 minut. Když jsou těstoviny měkké na skus, lasagne jsou hotové.

6. KROK

Ihned podáváme. Pokud ale lasagne nedrží při servírování správný tvar, pomůže nám, když je necháme po upečení trochu vychladnout. Můžeme dochutit několika lístky bazalky a strouhaným parmezánem.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ