



Vegeterijanske lasanje od plavog patlidžana

Sastojci

- 3 Plavi patlidžan
- 3 Češanja Beli luk
- 1 Crni luk
- 1 sup. Kašika Maslinovo ulje
- 2 kaf. Kašičica Origano
- 800 g Sos od paradajza
- 5 g C crni biber - mleveni
- 1 sup. Kašika Parmesan
- 1 Jaje
- 6 grančice Peršun
- 100 g Mocarela

Uputstvo

1. Zagrejte rernu na 200 stepeni.
2. Isecite patlidžan na tanke listove. Pospite so po njima i ostavite 20 minuta da odstoji, zatim ih okrenite pospite solju i ostavite još 20 minuta. Obrišite kriške papirnim ubrusima.
3. Zagrejte tiganj na vatri srednje jačine, dodajte ulje. Izdinstajte beli luk, a zatim dodajte crni luk i origano. Začinite sa solju i C biberom i kuvajte dok luk ne postane staklasto proziran. Dodajte paradajz sos i kuvajte dok ne proključa.
4. U posudi srednje veličine pomešajte parmezan, jaje i peršun. Začinite sa solju i C biberom po ukusu.
5. U velikoj vatrostalnoj posudi sipajte tanak sloj pripremljenog sosa od paradajza, zatim sloj patlidžana, pa sloj rikota miksa i zatim sloj mocarela sira. Ponavljajte slojeve ovim redom dok ne napunite posudu. Preko poslednjeg sloja patlidžana pospite sos od paradajza, mozarelu i parmezan.
6. Zatvorite posudu aluminijumskom folijom i pecite u rerni 35 minuta.
7. Ukrasite preostalim peršunom i poslužite goste. Prijatno!

Prehrana

Ugljeni hidrati	53.71 g
Energija	264.04 kcal
Masti	3.87 g
Belančevina	10.78 g

115 Min

6 porcije