



Wegańska lasagne

Wegańska lasagne z Napojem Sojowym Alpro Oryginalnym, która uwiedzie nawet zagorzałych miłośników mi

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Pokrój pieczarki i cukinię. Podsmaż szalotki, czosnek i grzyby na 1 łyżce oliwy z oliwek. Po 5 minutach dodaj cukinię, pomidory i posiekaną pietruszkę. Warzywa pozostaw na wolnym ogniu na 3 minuty i dopraw je świeżo zmielonym pieprzem, solą i ziołami.
2. Zrób sos beszamelowy. Rozgrzej na patelni 30g oliwy z oliwek, posyp mąkę, stale mieszając, aż do uzyskania gładkiej mieszaniny. Ostudź masę i powoli dolewaj do niej napój sojowy Alpro Oryginalny. Wymieszaj całość i doprowadź do wrzenia. Pozostaw na wolnym ogniu, aż osiągnięta zostanie pożądana grubość. Dopraw sos świeżo zmielonym pieprzem, solą i gałką muskatołową.
3. Wysmaruj blachę do pieczenia i zrób pierwszą warstwę lasagne. Dodawaj na przemian sos warzywny, lasagne, sos beszamelowy. Powtarzaj kolejność aż forma będzie pełna, a ostatnią warstwę wykończ sosem beszamelowym.
4. Umieść naczynie do pieczenia w nagrzanym piekarniku na 40 do 45 minut. Gotowe danie posyp natką pietruszki.



4 porcji



1godz. 10min.



Składniki

- - 12 płatów makaronu typu lasagne
- - 2 cukinie
- - 500g grzybów
- - 24 -28 pomidorków cherry (przekrojone na pół)
- - 2 posiekane szalotki
- - 1 ząbek czosnku
- - kilka listków kolendry
- - 50g mąki
- - 30g oliwy z oliwek
- - 750ml Napoju Sojowego Alpro Oryginalnego / Napoju Sojowego Alpro Bez Cukru
- - 2 łyżki oliwy z oliwek
- - zioła prowansalskie
- - Pieprz i sól
- - Gałka muszkatołowa

Przygotowano z

Alpro Sojowe Original



Alpro Sojowe Niestodzone

