



## Вегетаріанська лазанья

Вегетаріанська лазанья з соєвим напоєм Alpro вразить своїм смаком навіть любителів м'яса.

### Приготування

1. Розігріти духовку до 200°C. Тонко нарізати гриби і кабачки. Підсмажити цибулю, часник і гриби, використовуючи лише 1 столову ложку оливкової олії. Через 5 хвилин, додати кабачки, порізати помідори черрі навпіл і подрібнити петрушку. Нехай все це кипить протягом 3-х хвилин. Приправити перцем, сіллю і свіжими травами за смаком.
2. Для соусу «бешамель». Підігріти 30г оливкової олії в каструлі для соусів і додавати борошно (повільно її підсипаючи), постійно помішуючи, поки не отримаєте однорідну суміш. Дати трохи охолонути, потім додати соєвий напій Alpro. Добре все перемішати і довести до кипіння. Нехай трохи прокипить, поки не отримаєте бажану консистенцію. Приправити свіжомеленим перцем, сіллю і мускатним горіхом.
3. На змащене деко для випічки покласти листи лазаньи, дотримуючись послідовності. Лист лазаньи змастити овочевим соусом, наступний лист лазаньи змастити соусом «бешамель», і чергуючи начинки викласти на всі листи. Останній шар повинен бути покритий соусом «бешамель».
4. Помістити блюдо в попередньо розігріту духовку. Випікати протягом 40-45 хвилин. Посипати петрушкою і можна подавати до столу. Вишукана страва, яка точно вразить Ваших друзів.



### Інгредієнти

- 12 листів лазаньї
- 2 кабачка
- 500г грибів
- 24-28шт помідорів чері (порізати на дві частини)
- 2 дрібно нарізані цибулі
- 1 зубчик товченого часнику
- Кілька гілочок петрушки
- 50г борошна
- 30г оливкової олії
- 750мл соєвого напою Alpro
- 2 столові ложки оливкової олії
- Прованські трави
- Мускатний горіх
- Перець і сіль за смаком

## Зроблено з

Напій соєвий Alpro Оригінальний



Напій соєвий Alpro без цукру

