

Lasagne z soczewicą



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płaty makaronu	20 dag
soczewica	15 dag
pieczarki	40 dag
puszki pomidorów w zalewie	2
łyżka przecieru pomidorowego	
cebula biała	1
pół pęczka pietruszki	
łyżka oliwy z oliwek	1
ząbek czosnku	2
żółty ser starty	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- * soczewice myjemy i zalewamy zimną wodą .gotujemy 60 minut .
- *pieczarki myjemy i kroimy w cienkie plastry
- *cebule kroimy w drobną kostkę i razem z rozgniecionym czosnkiem podsmażamy na oliwie
- *dodajemy pieczarki i smażymy przez kilka minut ,po czym przykrywamy i dusimy 15 minut
- *do pieczarek dodajemy soczewice ,rozdrobnione pomidory,koncentrat pomidorowy ,drobno pokrojoną natkę pietruszki ,przyprawy i dusimy jeszcze przez kolejne 5 minut.
- *płaty makaronu wrzucamy na wrzącą wodę i gotujemy 1-2 minuty
- * wyciągamy ostrożnie i kładziemy na ściereczce,tak by się nie skleily.
- *żaroodporne naczynie smarujemy oliwą i układamy w nim warstwami makaron i soczewicę z pieczarkami
- *górną warstwę lasagne posypujemy żółtym serem
- *zapiekamy pod przykryciem przez 30 -40 minut w temperaturze 180°C.