

Lasagne z soczewica



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

płaty lazanii	10
soczewica czerwona	100 g
pieczarki	250 g
pomidory w puszcze	400 g
kukurydza w puszcze	3/4 lub 2/3 puszki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
starkowany żółty ser	50 g
czosnek	2 ząbki
tlucz do smazenia i wysmarowania formy	
lód	100 30%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soczewice dobrze oplukac, zalac zimna woda z dodatkiem soli i gotowac ok 15-20 min na malym ogniu, do momentu kiedy ziarna zmiekna (mnie wystarczylo 15 min).Platy lasanii obgotowac ok 2 min w lekko osolonej wodzie. Pieczarki obrac i pokroic w paski, cebule pokroic w kosteczke. Na patelni rozgrzac olej, wrzucic pokrojona cebule, chwile podsmazyc, po czym dodac pieczarki, posolic i popierzyc, chwile poddusic, az pieczarki beda miakkie. Nastepnie dodac odsaczona soczewice, drobno pokrojone pomidory z puszki, przecier pomidorowy, przyprawy, wymieszac i doprawic do smaku. Czosnek drobno pokroic lub przecisnac przez praske i dodac do pozostalych skladnikow na patelni (jezeli mamy natke pietruszki, koniecznie dodajmy), poddusic kilka minut. Forme do zapiekania wysmarowac olejem i ulozyc na niej platy makaronu, ktore polewamy ok 50 ml smietany i posypujemy polowa ilosci starkowanego sera. Kolejna warstwe tworzy farsz z patelni, ktory '\przyskrywamy\' platami lazani, ktore polewamy pozostala smietana i posypujemy serem. Zapiekamy ok 35 minut, poczatkowo w 180 stopniach, przez ostatnie 5-10 minut (w zalezności od piekarnika) podrumieniamy w 200-220. Powiem Wam, ze danie zniknelo momentalnie - maz od dwoch dni jadal tylko ta lazanie, bedac zaskoczonym efektem, poniewaz za tradycyjna lazania nieprzepada, ze wzgledu na mieso mielone, ktorego nieznosi. Lazanie przygotowalam w piatek, jako danie postne, polecam :)

