



JERNEJ KITCHEN

NAJBOLJŠA ZELENJAVNA LAZANJA

Ta zelenjavna lasanja je preprosto najboljša. Je sočna, slastna in ima več plasti testenin, domače zelenjavne omake in bešamela. Odlično brezmesno kosilo.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	1	URA 30 MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	2	URI 30 MINUT

ZELENJAVNA OMAKA

- 1 jajčevec
- 3 žlice olivnega olja
- 3 čebule
- 3 korenji
- 1 steblo zelene
- 400 g šampinjonov
- 1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata
- 3 stroki česna
- 80 ml rdečega vina
- 2 lovorova lista, 1 vejica rožmarina
- 400 g sesekljanih paradižnikov (iz konzerve)
- 300 g pasiranih paradižnikov (iz konzerve)
- 200 ml zelenjavne jušne osnove

BEŠAMEL

- 80 g masla
- 70 g gladke bele moke
- 1 liter mleka

SPEČEMO JAJČEVEC

Jajčevce narežemo na manjše kocke in ga damo v pekač. Pokapljamo z žlico olivnega olja in postavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 20 - 25 minut pri 210 °C. Med pečenjem enkrat premešamo, da se jajčevci enakomerno zapečejo.

SKUHAMO ZELENJAVNO OMAKO

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj in dodamo dve žlici olivnega olja. Čebulo, korenje in stebelno zelene drobno sesekljamo in dodamo v ponev. Pri šibkem ognju pražimo 10 minut, da se zelenjava zmehča. Dodamo drobno sesekljane šampinjone, premešamo in pražimo 5 minut. Dodamo paradižnikov koncentrat, sesekljan česen, premešamo in kuhamo minuto, da se česen prepraži. Sledi rdeče vino in zelišča. Kuhamo 2 - 3 minute pri zmernem ognju, da alkohol izpari. Vmešamo pečene jajčevce, sesekljane paradižnike, pasiran paradižnik in zelenjavno jušno osnovo. Pokrijemo s pokrovom in kuhamo 60 - 90 minut. Zadnjih petnajst minut kuhanja pokrov odstranimo. Preden uporabimo omako, preverimo okus in po okusu začnimo s soljo in poprom. Odstranimo lovorov list in rožmarin.

BEŠAMEL

V kozico damo maslo in pristavimo na šibek ogenj. Ko se maslo stopi, dodamo moko, ki jo med rednim mešanjem kuhamo 5 - 6 minut, moka ne sme porjaveti. Počasi pričnemo vlivati mleko. Med neprestanim mešanjem najprej dodamo 250 ml mleka in pokuhamo, da nastane gosta zmes, nato med mešanjem dodamo še preostalo mleko. Začinimo s soljo, lovorovim listom

1 lovorov list

1 čajna žlička sveže nastrganega muškarnega oreščka

1 čajna žlička soli

LAZANJA

400 g testenin za lazanjo

80 g nastrganega parmezana

120 g mozzarella sira

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

pekač 20 cm x 30 cm

rezalna deska

kuhinjski nož

večja ponev s pokrovom

kozica

in muškarnim oreščkom. Pri šibkem ognju, med rednim mešanjem, kuhamo 15 - 20 minut.

ZELENJAVNA LAZANJA

Rešetko damo na eno stopnjo višje od spodnje rešetke v pečici. Pečico segrejemo na 180 °C. Pripravimo pekač v velikosti 20 cm x 30 cm. Na dno pekača damo dve žlici omake in jo enakomerno razporedimo. Dodamo liste za lazanjo, tako da te enakomerno pokrivajo celotno površino dna pekača. Sledi nekaj žlic zelenjavne omake, ki jo enakomerno razporedimo po celotni površini. Dodamo manjšo zajemalko bešamela in jo razporedimo. Posujemo z nekaj nastrganega parmezana. Ponovno dodamo liste za lazanjo in ponavljamo plasti, dokler ne porabimo vseh sestavin. Parmezan dodamo samo na prvi in zadnji plasti. Zadnje plasti si sledijo tako: testenine, dve žlici zelenjavne omake, bešamel, nastrgan parmezan in mozzarella.

PEČENJE

Zelenjavno lazanjo postavimo v segreto pečico, kjer jo pečemo 40 minut pri 180 °C. Ko je pečena, jo postavimo iz pečice in pustimo 15 minut, da se nekoliko ohladi. Razrežemo in postrežemo.