Vegetarijanske lazanje od patlidžana

Sastojci

- 3 patlidžan
- 0.33 češnjak
- 1 luk
- 1 tbsp maslinovo ulje
- 2 tsp origano
- 600 g umak od rajčice
- 5 g papar
- 1 tbsp nariban parmezan
- 1 jaje
- 6 grančice peršin
- 80 g mozzarella
- 1 tsp MAGGI magija okusa 200g

Upute

1. Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva.
2. Narežite patlidžan na tanke listove. Posolite ih i ostavite da odstoje 20 minuta, zatim ih okrenite na drugu stranu i ponovite postupak. Obrišite kriške papirnatim ubrusima.
3. Zagrijte tavu na srednjoj vatri i dodajte ulje. Izdinstajte češnjak pa dodajte luk i origano. Začinite ih MAGGI Magijom okusa i paprom te dinstajte dok ne postanu staklasto prozirni. Dodajte umak od rajčice i kuhajte dok ne proključa.
4. U posudi srednje veličine pomiješajte parmezan, jaje i peršin. Začinite solju i paprom po ukusu.
5. U veliku vatrostalnu posudu ulijte tanak sloj pripremljenog umaka od rajčice, sloj patlidžana, sloj mješavine od ricotte i sloj mozzarelle. Ponavljajte slojeve ovim redom dok ne ispunite posudu. Preko posljednjeg sloja patlidžana dodajte umak od rajčice, mozzarellu i parmezan.
6. Prekrijte posudu aluminijskom folijom i pecite 35 minuta u pećnici.
7. Ukrasite preostalim peršinom i poslužite goste. Dobar tek!

115 Min

6 porcija

Ugljikohidrati	41.99 g
energija	218.56 kcal
Masti	4.1 g
Proteini	9.24 g