



## Lasagne z warzywami

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Lasagne z warzywami to wersja wegetariańska tego słynnego, włoskiego dania. Idealna w czasie lunchu lub kolacji.

Danie: **Obiad**,

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

Nastawimy piekarnik na 180°C.

### Krok 2

Mozzarellę kroimy w plastry.

### Krok 3

Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek. Dodajemy drobno posiekana cebulkę, czosnek oraz mieszankę warzyw. Dusimy do miękkości, na koniec dodajemy pomidory z puszki wraz z sosem. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, oregano i bazylią.

### Krok 4

W osolonej wodzie gotujemy makaron do uzyskania konsystencji al dente.

### Krok 5

Naczynie żaroodporne smarujemy oliwą z oliwek i układamy warstwami: makaron, warzywa, plastry mozzarelli. Całość posypujemy startym serem.

### Krok 6

Pieczemy 30 minut.

## Wskazówki

Przed podaniem posypujemy oregano.

## Składniki:

500 g mieszanki warzyw

Pomidory z puszki

2 cebule

2 ząbki czosnku

Makaron lasagne

30 dag tartego Sera Gouda Mlekpól

150 g Sera Mozzarella Mlekpól w kostce

Sól

Pieprz

Bazylia

Oregano

Oliwa z oliwek