



Вегетаријански лазањи од модар патлиџан

Состојки

- 3 модар патлиџан
- 0.33 лук
- 1 кромид
- 1 лажица маслиново масло
- 2 лажички оригано
- 800 мл сос од домати
- 5 гр бибер
- 1 лажица пармезан
- 1 јајце
- 6 Гранчиња магдонос
- 100 гр моцарела
- 5 гр MAGGI Мешан Зачин

Упатство

1. Загрејте ја рерната на 200 степени.
2. Исечете го модриот патлиџан на тенки листови. Посипете ги со сол и оставете ги да отстојат 20 минути, потоа свртете ги, посипете ги со сол и оставете ги уште 20 минути. Избришете ги кришките со хартиени брисачи.
3. Загрејте го тавчето на среден оган, додадете масло. Издинстајте го лукот, а потоа додадете ги кромидот и ориганото. Зачинете со MAGGI магијата на вкусот и бибер и пржете додека кромидот да стане стаклесто просирен. Додадете го сосот од домати и гответе додека да зоврие.
4. Во сад со средна големина измешајте ги пармезанот, јајцата и магдоносот. Зачинете со сол и бибер според вкус.
5. Во голем огноотпорен сад сипете тенок слој од подготвениот сос од домати, потоа слој од модри патлиџани, па слој рикота микс и потоа слој моцарела сирење. Повторувајте ги слоевите со овој редослед додека да го наполните садот. Преку последниот слој од модри патлиџани посипете сос од домати, моцарела и пармезан.
6. Затворете го садот со алуминиумска фолија и печете во рерна 35 минути.
7. Украсете со останатиот магдонос и послужете ги гостите. Пријатно јадење!

🕒 115 Мин

⊕ 4 делови

Јаглехидрати	32.51 g
Енергија	230.61 kcal
Масти	6.59 g
Протеини	16.26 g