

## 15. RECEPT- ZELENJAVNA LAZANJA

### Zelenjavna lasanja

Sestavine: 1 kg različne zelenjave (čebula, korenje, cvetača, brokoli, grah, kuruza, stročji fižol...)

1,5 dl sladke smetane

1,5 dl kisle smetane

1 zavitek testenin za lasanjo

1 jajce

150 g naribanega sira

2 žlici masla

2 žlici moke

sol, [popper](#)

olje ali maslo

voda

Postopek: Na maslu ali olivnem olju dušimo 1 kg različne zelenjave.

Posebej skuhamo testenine za lasanjo.

Pripravimo bešamel omako: na maslu spenimo moko (ne sme porjaveti!), zalijemo z mešanico 1,5 dl sladke smetane in 1,5 dl vode, solimo, popramo in prevremo.

V pomaščen pekač nalagamo plasti testa, obložimo z zelenjavo, zalijemo z bešamelom. Ponavljamo vsaj 4X. Na vrhu je testo. Vse skupaj prelijemo z mešanico kisle smetane in jajca. Potresemo z naribanim sirom. Pečemo pri 200 stopinjah 30 minut.