

# Lazanje s povrćem i pestom

VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

BROJ PORCIJA  
2 osobe

## Sastojci

- Simply Pasta Tijesto za lazanje
- 1 žlica K Plus maslinovog ulja
- 200 g šampinjona
- 1 tikvica
- 2 mrkve
- 1 crvena paprika
- 750 ml Garden Good Pasirane rajčice
- 2 žlice Minute Pesto alla genovese umaka
- 450 g Ricotte
- 150 g Mozzarella
- Bešamel

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte ulje u tavi pa dodajte narezane gljive, tikvice, mrkvu i papriku. Pirjajte sve 10 minuta miješajući pa dodajte umak od rajčice i zakuhajte. Vatru stavite na lagano i kuhajte deset minuta. Začiniti po ukusu.

U zdjeli izmiješajte pesto i ricottu. U posudu za pečenje stavite dvije žlice umaka od povrća pa na to poslažite listove lazanja. Stavite na njih pola smjese s ricottom i polovicu umaka od povrća, dodajte dio mozzarele pa preklopite s listovima za lazanje.

Ponovite postupak završavajući listovima lazanja, prelijte bešamel umakom i pospite ostatkom mozzarele. Pokrijte folijom i pecite 30 minuta na 190°C pa otkriveno još 20 minuta.