



# Lazanje s povrćem i pestom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
2 osobe

## Sastojci

Simply Pasta Tijesto za lasanje  
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 Mozzarelle  
Bešamel

## Nutritivne vrijednosti

## 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 lasanja. Stavite na njih pola smjese s ricottom i polovicu umaka od povrća, dodajte dio mozzarele pa preklopite s listovima za lasanje.

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