



Veganské lasagne

vegan	Semi-difficult	For 4 person	☆☆☆☆☆
--------------	-----------------------	---------------------	-------

Ingredients

250 g lasagní
 800 g mraženého listového špenátu
 1 ks cibule
 8 ks stroužků česneku
 50 g vlašských ořechů
 4 lžíce olivového oleje
 sůl
 pepř
 60 g mouky - na bešamel
 50 g olivového oleje - na bešamel
 2 lžíce lahůdkového droždí - na bešamel
 muškátový oříšek - na bešamel
 sůl - na bešamel
 pepř - na bešamel

How to do it?

1. Na bešamel - v rendlíku ohřejte olej, přidejte mouku a za stálého míchání připravte světlou jíšku. Zalijte vývarem a chvíli povařte, přidejte smetanu, lahůdkové droždí a dále vařte asi 10 minut. Ke konci přidejte strouhaný muškátový oříšek a podle chuti osolte a opepřete.
2. Špenát nechte rozmrazit a okapat. V pánvi rozehejte olivový olej, přidejte pokrájenou cibuli a česnek a nechte pomalu zesklivatět. Přidejte špenát, zakryjte a nechte společně prohřát. Dochuťte solí a pepřem.
3. Pekáček střídavě vyplňte bešamelem, pláty lasagní, špenátovou směsí a vlašskými ořechy nasekanými najemno. Poslední vrstva je z plátů lasagní, které zalijete bešamelem.
4. Zakryjte alobalem a dejte do trouby rozehráté na 200 °C. Po 25 minutách odkryjte a nechte zapéct dozlatova.