



## Vegetariánské pastitsio

vegetariánský

Pro zkušené

90 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

2 lžíce biomásla  
 3 lžíce hladké mouky  
 1 lžíce lahůdkového droždí  
 600 ml biomléka  
 muškátový oříšek  
 3 lžíce olivového oleje  
 1 ks cibule  
 4 stroužky česneku  
 1 ks cukety  
 1 ks lilku  
 0,50 lžičky mleté skořice  
 1 ks hřebíčku  
 5 kuliček nového koření  
 1 bobkový list  
 2 lžičky oregana  
 500 ml pasírovaných rajčat  
 100 g červené čočky púlené loupané  
 500 ml vody  
 1 kostka zeleninového bujonu  
 300 g těstovin penne  
 2 ks biovejce  
 oregano  
 pepř  
 sůl

### Jak na to?

1. V rendlíku přidejte mouku k rozehřátému máslu a krátce orestujte na světlou jíšku.
2. Postupně přilévejte mléko a rozšlehejte. Osolte, přidejte lahůdkové droždí a povařte asi 10 až 15 minut do zhoustnutí. Vmíchejte nastrohaný muškátový oříšek.
3. V kastrolu nechte na oleji zesklivatět pokrájenou cibuli. Přidejte pokrájený česnek a nechte 7 minut osmahnout.
4. Přidejte nakrájenou cuketu, lilek a dobře osolte. Vložte všechno koření, promíchejte a chvíli restujte.
5. Přidejte pasírovaná rajčata, vodu, zeleninový bujon a červenou čočku. Promíchejte a duste do změknutí čočky asi 20 minut. Poté vyndejte nové koření a bobkový list.
6. Těstoviny uvařte v osolené vodě, dobu varu zkratěte o 2 - 3 minuty oproti doporučení na obalu.
7. Těstoviny propláchněte v cedníku studenou vodou a nechte okapat. Poté v míse promíchejte s rozšlehanými vejci a kořením.
8. Do olejem vymazaného pekáče naskládejte těstoviny, na ně zeleninový základ, a nakonec vrstvu bešamelu. Pečte asi 40 minut v troubě předem vyhřáté na 180°C.