



Овощная лазанья относится к тем блюдам, которые с удовольствием едят даже самые отъявленные мясоеды. Она сочная, яркая и вполне подойдет как самостоятельное блюдо на обед или ужин.

Для приготовления блюда используются:

[MX-151 - Блендер Panasonic](#)

[NN-GS597 - паровая инверторная печь Panasonic с грилем](#)



 **Наталья**
04.03.12 21:28

● 8 порций

⌚ 40 минут на подготовку

🕒 40 минут на приготовление

Тип блюда
Ужин, Обед

Посуда
кастрюля глубокая для сал, миска глубокая для овощей, доска разделочная, нож для резки овощей, ложка столовая, пищевая пленка

Аксессуары

Модели
[MI-1518G1HTD](#) [MI-C785JFZPE](#)
[MI-C0927](#) [MI-C558S2PE](#)
[MI-G558S2PE](#) [MI-G5897M2PE](#)

Ингредиенты

- Пластмасса для Лазаньи – 1 упаковка 250 г
- Масло оливковое - 50 г Болотжанцы – 2-3 шт. Лук порей – 200 г Морковь свежая – 3 шт. Помидоры свежие – 3 шт. Перец сладкий – 1 шт Соль – 2 ч.л. Для соуса: Сыр твердый 45 % жира – 200 г (Пармезан) Вино белое сухое – 300 г Мука пшеничная – 1 ст.л. Базилик зеленый – 1 пучок Укроп – 1 пучок Чеснок – 3-4 зубчика

1. Смешайте мелко порезанный лук в миске для свч с оливковым маслом и готовьте под крышкой (или плёнкой для свч) в микроволновом режиме **на высокой мощности. Время приготовления 15 минут**

. Добавьте порезанные на кубики сладкий перец, помидоры и баклажаны, тёртую морковь и перемешайте. Готовьте до мягкости в режиме

Комбинация 1. Время приготовления 20 минут.

Посолите, пропустите через пресс чеснок и перемешайте поджаренные овощи.

2. Смешайте в блендере все ингредиенты для соуса.

3. Вскипятите воду в глубокой посуде для свч, подсолите её и сварите в микроволновом режиме **на высокой мощности** пластины для лазаньи до полуготовности. **Время приготовления 2 минуты.**

4. На дно формы с высокими бортами вылейте немного соуса, затем уложите отваренные пластины так, чтобы полностью закрыть дно. Выложите слой из жареных овощей, полейте соусом. Чередуйте слои соуса, пластин и овощей, чтобы получилось 3-4 слоя, последний из которых - соус.

5. Готовьте в режиме **Комбинация 1. Время приготовления 15 минут.** Переведите в режим **Гриль 1** и готовьте до образования румяной корочки.

Время приготовления 10 минут.

Оставьте в свч на 15 минут для устойчивости.

6. Остывшую лазанью разрежьте на порции, разложите по тарелкам и подавайте к столу в качестве основного блюда

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)