

Lasagne z bakłażana

Warzywna, pyszna lasagne

 Czas na High: 5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 bakłażany
- 2 jaja
- Panierka Panko
- puszka passaty pomidorowej
- 250 g sera typu mozzarella
- Sól
- Cukier
- Oregano



Wykonanie:

Pokrojonego w plastry bakłażana posyp solą i cukrem, tak, żeby puścił sok. Osuszone plastry bakłażana zanurz w rozbełtanym jajku i obtocz w panierce polecamy panierkę Panko

Dno misy wolnowara przykryj kilkoma łyżkami passaty pomidorowej i ułóż na niej warstwę plastrów bakłażana.

Na bakłażanach połóż warstwę plastrów sera może być mozzarella.

dodaj kolejną warstwę passaty, warstwę bakłażana i sera.

Rozsmaruj pozostałą passatę na wierzchu.

Posyp tartym serem i oregano.

Gotuj na poziomie HIGH przez 5 godzin.

I gotowe