Wegetariańska lasagne z soczewicy

Wegetariańska lasagne z soczewicy to zdrowa i sycąca alternatywa dla klasycznego dania. Zamiast mięsa, używa soczewicy.

Czas na High: 0-

Ilość porcji: 6+

Czas na Low: 3,5 H

Czas przygotowania: 65

Składniki

- 1 łyżka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 1 cebula, drobno posiekana
- 1 marchewka, drobno posiekana
- 2 łodygi selera, drobno posiekane
- 200 g pieczarek portobello, grubo posiekanych
- 4 ząbki czosnku, zmiażdżone
- 1 łyżka suszonych włoskich ziół
- 1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina
- 2 puszki soczewicy 400 g, odsączone, opłukane
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 700 g passaty pomidorowej
- 1 szklanka bulionu warzywnego
- 400 ml kwaśnej śmietany
- 2 jajka, lekko ubite
- 1 szklanka startego sera do pizzy
- 5 świeżych płatów lasagne
- 800 g dyni piżmowej, obranej i pokrojonej w cienkie plasterki
- 2 cukinie, obrane we wstążki
- Świeże liście oregano, do podania
- Posiekane świeże liście bazylii, do podania
-

Wykonanie:

Rozgrzej olej na dużej, głębokiej patelni na średnim ogniu. Smaż cebulę, marchewkę, seler i grzyby, mieszając, przez 10 minut lub do momentu, aż cebula zmięknie. Dodaj czosnek i suszone zioła. Gotuj przez 1 minutę lub do uzyskania aromatu. Dodaj wino. Doprowadź do wrzenia. Gotuj przez 2 minuty lub do zredukowania o połowę. Dodaj soczewicę, koncentrat pomidorowy, passatę i bulion. Doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień do średniego. Gotuj na wolnym ogniu LOW przez 20 minut lub do zgęstnienia. Dopraw. Odstaw na 10 minut do ostygnięcia.

Umieść śmietanę, jajka i połowę sera w misce. Wymieszaj do połączenia. Dopraw.

Wytnij 4 x 50 cm kawałki papieru do pieczenia. Umieść jeden kawałek na płaskiej powierzchni. Spryskaj olejem. Przykryj drugim kawałkiem. Powtórz czynność, aby utworzyć drugi stos. Ułożyć stosy jeden na drugim, tworząc krzyż. Ostrożnie umieść w natłuszczonej msie wolnowaru o pojemności ok. 5,5 litra i dociśnij do dna i boków, aby wyrównać. W razie potrzeby przytnij papier tak, aby znajdował się około 5 cm poniżej krawędzi miski.

Zachowaj 1/3 szklanki kwaśnej śmietany. Umieść 1 płat makaronu lasagne na dnie przygotowanej miski, przycinając, aby pasował. Nałóż 1⁄4 mieszanki soczewicy na płat lasagne. Ułóż 1/4 dyni piżmowej i cukinii, lekko zachodząc na siebie. Skrop 1⁄4 pozostałej mieszanki kwaśnej śmietany. Powtórz warstwy jeszcze 3 razy. Ułóż na wierzchu pozostały arkusz lasagne, przycinając go tak, aby pasował. Skrop pozostałą mieszanką kwaśnej śmietany, rozprowadzając ją na wierzchu. Posyp pozostałym serem.

Przykryj pokrywką. Gotuj na małym ogniu LOW przez 4 godziny lub do miękkości płatów lasagne i dyni. Odstaw na 10 minut patrz uwagi. Posyp oregano i bazylią.