

لازانيا الخضار

المقادير:

- 9 شرائح لازانيا
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 حبة بطاطا حلوة، مقطعة
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 عود كرافس، مفروم
- 3 حبة جزر، مفرومة
- 2 كوب قرع، مقطع
- 50 مللتر مرق خضار
- 2 ملعقة كبيرة زعتر أخضر
- 1 كوب جبنة غرويير
- 1 كوب جبنة موتزاريلا
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 3 فص ثوم، مهروس
- 2 علبة بندورة مفرومة

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على 200 درجة مئوية.
2. في قدر، يسخن الزيت ويضاف اليه البطاطا والكرفس والبصل والجزر والقرع وتترك المكونات 15 دقيقة على النار.
3. يضاف الثوم والمرق والبندورة والزعتر الى القدر وتحرك المكونات وتترك على نار متوسطة الحرارة لمدة 15 دقيقة.
4. يضاف الملح والفلفل الى المكونات.
5. تسلق اللازانيا في الماء المغلي لمدة 3 دقائق.
6. في صينية خبز، توضع طبقة لازانيا ثم تضاف طبقة من مزيج الخضار ثم طبقة أخرى من اللازانيا ثم طبقة خضار من جديد وتكرر العملية حتى نفاذ الكمية.
7. تضاف الجبنة على وجه اللازانيا وتخبز في الفرن لمدة 20 دقيقة.
8. يقدم الطبق ساخناً.