



Vapun Härkis-pikalasagne

4 HENKEÄ



Huh, miten hyvää kasvisruokaa.

1 SIPULI
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
2 PORKKANAA
1 RKL RYPSIÖLJYÄ
1 PKT HÄRKISTÄ
2 RKL TOMAATTIPYRETTÄ
1 TLK TOMAATTIMURSKAA
2 DL VETTÄ TAI TARPEEN MUKAAN
1 TL SUOLAA
RIPAUS MUSTAPIPPURIA
2 TL KUIVATTUA BASILIKAA
8 KPL LASAGNELEVYÄ
1 PKT MAUSTAMATONTA
TUOREJUUSTOA
1 PSS PARMESAANIA
½ RUUKKU PERSILJAA

Lisäksi:

1 KURKKU

1.

Kuori ja hienonna sipulit. Kuori ja kuutio porkkanat pieniksi kuutioiksi. Hienonna persilja.

2.

Kuumenna öljy laakeassa kattilassa tai korkeareunaisessa paistinpannussa. Kuullota sipuleita ja porkkanoita kattilassa muutama minuutti.

3.

Lisää sitten Härkis ja tomaattipyree. Jatka paistamista vielä hetki. Mausta suolalla, mustapippurilla ja kuivatulla basilikalla.

4.

Lisää tomaattimurska ja vesi.

5.

Riko lasagnelevyjä kastikkeen sekaan niin, että ne peittyvät. Lisää tarvittaessa hieman vettä.

6.

Laita kansi päälle ja hauduta 10-15 minuuttia niin, että lasagnelevyt kypsyvät. Viipalo sillä aikaa kurkku.

7.

Lusikoi pinnalle tuorejuusto ja ripottele parmesan. Laita kansi takaisin päälle ja hauduta vielä noin 5 minuuttia.

8.

Viimeistele lasagne persiljalla ja tarjoa kurkkuviipaleiden kanssa.



45min.