

Vegetarijanska lasanja i mafini sa tikvicama

Vegetarijanska lasanja sa tikvicama

2 praziluka
1 kašika ulja
20 g margarina sa maslacem
200 g baby spanaća
500 g rendanih tikvica
500 g kora za lasanje
250 g sitnog sira
125 g mocarele
50 g rendanog parmezana
so
mleveni biber

Sos

200 g čeri paradajza
2 čena belog luka
2 kašike ulja
1 grančica ruzmarina
 $\frac{1}{2}$ kašike smeđeg šećera
500 ml soka od paradajza
1 kašičica suvog začina

Mafini sa tikvicama

1 zelena tikvica
1 jabuka
1 pomorandža
1 jaje
75 g margarina
300 g brašna
 $\frac{1}{2}$ kašike praška za pecivo
1 kašičica cimeta
100 g smeđeg šećera
100 g suvog grožđa

Način pripreme

Čeri paradajz preseći na pola i staviti u pleh, posuti ruzmarinom, suvim začinom i dodati izgnječen beli luk. Staviti u zagrejanu pećnicu i peći 10 minuta, dok ne omekša. Potom izblendati, sa dodatkom šećera i soka od paradajza.

Praziluk iseći na kolutove i propržiti na ulju, posoliti i ostaviti da kratko omekša. Dodati margarin i dinstati 7-8 minuta. Dodati spanać i izrendanu

tikvicu, posoliti i pobiberiti. Poklopiti i ostaviti da povrće omekša nekoliko minuta.

U odgovarajućí pleh sa malo ulja, složiti kore za lasanju da prekriju dno, pa ih premazati sosom, potom poređati kore, pa pripravljeno povrće i rasporediti sitan sir, zatim ponovo prekriti korama. Ponavljati redosled slaganja lasanje dok se ne potroše potrebne namirnice. Na kraju na vrh staviti sitan sir, iscepanu mocarelu i posuti rendanim parmezanom. Peći u zagrejanoj pećnici na 180 stepeni 40 minuta.

Otopiti margarin. Tikvicu i jabuku krupno narendati. Prašak za pecivo dodati u brašno. U odgovarajućoj posudi pomešati jaje, sok od pomorandže, narendanu tikvicu i jabuku, smeđi šećer, suvo grožđe i cimet. Polako dodavati brašno i otopljen margarin, pa sve sjediniti u kompaktnu masu. U kalupe za mafine staviti korpice i puniti pripravljenom smesom do 2/3 kalupa. Peći u zagrejanoj pećnici na 180 stepeni 20 minuta.