

Eu personal, n-am mai gustat de mult timp, deoarece in restaurantele de la noi nu gasim lasagnia vegetala. Imi era atat de dor, incat ieri spre seara, m-am hotarat:Stiu ce fac la cina!!!! Reteta e a mea, adoor sa fac combinatii noi, chiar daca am oarece emotii, rezultatul final, e intodeauna la superlativ. Dupa o scurta vizita la supermarket, am revenit acasa, dornica sa incep reteta mea cea noua. Daca doriti sa o preparati si voi, aveti nevoie de: - o cutie paste speciale pentru lasagnia - 100g quinoa - 300g ciupercute - o ceapa mare - pasta de rosii - o lingurita cimbru - sare si piper supa gust Pentru sos: - o cutie rosii - cateva frunze de busuioc proaspat - 2 linguri ulei de masline extravirgin - putin cimbru - sare si piper dupa gust Mod de preparare: Umplutura Am hidratat quinoa peste noapte, am fiert-o 10 minute. Intre timp am calit putin ceapa si ciupercile taiate marunt, intr-un wok. Am adaugat si quinoa peste, o lingurita de cimbru, o lingura pasta de rosii, sarea si piperul. Pastele pentru lasagnia, au fost oparite si apoi am inceput sa le asez in tava. Nu uitati sa dati cu putin ulei de masline, pe fundul tavii. Am pus 2 bucati paste, apoi umplutura, si tot asa pana se termina compozitia formata din quinoa, ciuperci si ceapa. In blender, am adaugat ingredientele mai sus mentionate pentru sos, cu 100ml apa si am adaugat in tava. Am pus sosul peste paste si repede la cuptor, Vlad topaia pe langa mine, de nerabdare. Au iesit 4 portii zdravene!!! Timp de pregatire 30 minute, iar la cuptar a stat circa 0 ora, la foc mic. Vlad a zis Deliciosaaaaaaa!!!! Mai vreau o portie!!!!E foarte satioasa si sanatoasa!!! Pofta buna!!! Like daca v-a placut reteta!!!