# Wegetariańska zupa lasagne

Pyszne włoskie danie w innej odsłonie

Czas na High: 4H

Czas na Low: 6H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 15

## Składniki

- 4 ½ szklanki bulionu warzywnego
- 1 średnia cebula, pokrojona w kostkę
- 3 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
- ¾ filiżanki suszonej soczewicy
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 450 g puszka pomidorów pokrojonych w kostkę
- 450 g passaty pomidorowej
- 8 płatów makaronu lasagna, połamanych na kawałki
- 3 filiżanki posiekanych liści szpinaku
- 
- Wegańskie Pesto Ricotta
- 1 filiżanka surowych nerkowców, namoczonych w wodzie 4 do 8 godzin, odsączonych i opłukanych
- ¼ filiżanki mleka sojowego lub migdałowego
- 110 g bardzo twardego tofu, odsączonego
- 3 do 4 łyżek stołowych gotowego wegańskiego pesto, do smaku
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól i pieprz do smaku
- 
-

## Wykonanie:

Umieścić bulion, cebulę, czosnek, bazylię, oregano i soczewicę w wolnowarze i wymieszać kilka razy, aby składniki się połączyły. Nastawić wolnowar na HIGH i przykryć. Gotować przez około 2 godziny.
Dodać pokrojone w kostkę i pomidory wraz z passatą pomidorową do wolnowaru i wymieszać. Pozostawić do dalszego gotowania na HIGH przez kolejne 2 do 3 godzin.
Dodać makaron i szpinak do wolnowaru i wymieszać. Pozostawić do gotowania, aż makaron zmięknie, a szpinak się skurczy, około 12 minut.
Doprawić zupę solą i pieprzem do smaku.
Przygotować wegańskie Pesto Ricotta
Nerkowce i mleko umieścić w robocie kuchennym i zmiksować na gładką masę. Dodać tofu i zmiksować kilka razy, aż masa nabierze konsystencji przypominającej ricottę. Dodać pesto do smaku, sok z cytryny i doprawić solą i pieprzem do smaku.
Serwowanie
Rozlej zupę do miseczek i nałóż na każdą z nich porcję wegańskiego pesto ricotta. Smacznego.