

Lasagne mięsno-szpinakowa



Autor: **Helcia86**
Przepisów: **43** Ocena: **608**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mięso mielone (dowolne), ok.70 dag
- pomidory w puszcze, 2
- cebula, 1
- czosnek, 2-3 ząbki
- szpinak mrożony, 50 dag
- jajko, 1
- śmietana, 2 łyżki
- Sos beszamelowy:
- masło, 2 łyżki
- mąka, 2 łyżki
- mleko, ok.1,5 szklanki
- sól, pieprz, gałka muskatołowa
- ser żółty, ok.30 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Podsmażyc cebulkę dodać mięso (moim zdaniem lepiej to zrobić w garnku niż na patelni) dodać pomidory. Gotować aż sos zgęstnieje. Doprawić według własnego uznania (ja dodałam trochę suszonej bazylii i oregano).
- 2 Zamrożony szpinak wrzucić na rozgrzana patelnię (można dodać trochę oliwy). Kiedy będzie już miał odpowiednią konsystencję dodać przeciśnięty czosnek, śmietanę i jajko. Dobrze doprawić.
- 3 Spód naczynia do zapiekania wysmarować tłuszczem. Układać kolejno makaron- beszamel- mięso+ trochę sera-makaron- beszamel- szpinak- makaron itd. (wiadomo :))
- 4 Nie napisałam ile tego makaronu (podejrzewam że opakowanie potrzeba) bo robiłam go własnoręcznie z przepisu : 40 dag mąki i 4 jajka. Przed " układaniem" dania oczywiście troszkę podgotowany , dosłownie chwilkę " do wypłynięcia".

Twoje notatki do przepisu: