

Lasagne z warstwą szpinakową



Autor: **Gosialala**
Przepisów: 8 Ocena: 88



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- makaron lasagne, 1 opakowanie
- pomidory w puszcze, 2 puszki
- mięso mielone wieprzowe lub wieprzowo-wołowe, 70dkg
- cebula, 2
- szpinak np. mrożony ze śmietaną, opakowanie
- ser żółty, kostka
- oregano, bazylija, gałka muszkatołowa, pieprz czarny i cayene, papryka słodka i ostra, sól
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżeczki
- mąka, 4 łyżki
- masło, 4,5 łyżki
- mleko, 1,5-2 szklanki
- olej
- czosnek, 4 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulkę drobno kroimy, szklimy na patelni, dorzucamy mięso, sól - obsmażamy. Jak mięso będzie już obsmażone to dodajemy pomidory z puszki. Przyprawiamy 3 sprasowanymi ząbkami czosnku, koncentratem pomidorowym, bazylią, oregano, pieprzem czarnym i cayene, papryką słodką i ostrą, w razie potrzeby jeszcze solą.
- 2 Szpinak rozmrażamy na patelni, jak już woda nieco odparuje to dorzucamy sprasowany czosnek, masło 0,5 łyżki, szczyptę gałki muszkatołowej, sól i pieprz.
- 3 Beszamel. W garnku na małym ogniu rozpuszczamy masło (4 łyżki), mieszamy z mąką i mlekiem, przyprawiamy gałką muszkatołową i pieprzem.
- 4 Lasagne pieczemy ok. 30-40 min w rozgrzanym do temperatury 180°C piekarniku.

Twoje notatki do przepisu: