



TANIEGOTOWANIE.com

Lekka lasagne ze szpinakiem



Kuchnia: włoska
Czas przygotowania: 30 do 45min.
Danie dla: 6 osób
Stopień trudności: 1/10

Składniki:

- szpinak - 400 g
- feta - 300 g
- mozzarella - 400 g
- makaron
- pomidory - 2 puszki
- jajko - 1
- Oliwa z oliwek - 2 łyżki
- cebula - 1
- gałka muskatołowa - 1/2 łyżeczki
- sól
- pieprz
- tymianek
- pomidory koktajlowe - (garść)

Opis przygotowania:

Wykonanie: 1. Cebulę pokrój w kostkę. Patelnię rozgrzej, dodaj oliwę oraz cebulę. Smaż do zeszklenia cebuli. 2. Dodaj opłukany szpinak, smaż aż zwiędnie. Dodaj pokruszoną fetę. Całość duś do zagęszczenia sosu. Dodaj gałkę muskatołową. Dopraw solą jeśli to konieczne (feta jest słona i so powinien być wystarczająco słony). Ostudź i dodaj jajko, wymieszaj. 3. Pomidory przełóż z puszek do miski, dopraw solą i pieprzem. 4. Na dno foremki wyłóż 1/2 pomidorów, na to wyłóż płyty makaronu. Możesz użyć surowy lub wstępnie go obgotować (ok. 10 minut) ? wówczas skróć czas pieczenia o 10 minut. 5. Wyłóż 1/2 sosu szpinakowo-serowego, na to makaron, sos pomidorowy, szpinak i na koniec makaron. 6. Mozzarellę zetrzyj i wyłóż na makaron, posyp pomidorkami koktajlowymi. 7. Zapiekanke piecz przez 40 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C z funkcją góra-dół. Formę ułóż na najniższej półce. 8. Lasagne podawaj od razu po przyrządzeniu. Przed podaniem posyp ją świeżymi ziołami.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!

