

Lasagne ze szpinakiem



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

parmezan starty	50 gram
masło	2 łyżka
mąka	2 łyżka
mleko 3,2%	400 mililitr
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
szpinak mrożony	900 gram
cebula	1 sztuka
boczek wędzony	200 gram
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
czosnek ząbki	3 sztuka
cheddar	200 gram
makaron lasagne	24 sztuka
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelni zarumienić pokrojony w kostkę boczek, dodać drobno posiekaną cebulę, rozmrożony szpinak, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz sól, pieprz i gałkę muskatołową. Smażyć do odparowania wody.

- KROK 2 Beszamel: W rondelki rozpuścić masło, dodać mąkę i zrobić zasmażkę. Stopniowo dolewać mleko cały czas energicznie mieszając. Gotować, nie przerywając mieszania do czasu, aż sos zacznie gęstnieć. Zestawić z ognia i doprawić solą, białym pieprzem i gałką muskatołową.
- KROK 3 Sery zetrzeć na tarce na dużych oczkach i wymieszać.
Płaty lasagne wrzucać stopniowo do gotującej się wody na kilka sekund. Dno naczynia wysmarować cienką warstwą beszamelu. Ułożyć na nim płaty lasagne, posmarować cienką warstwą beszamelu i kolejno warstwami układać: szpinak, ser, płat lasagne, beszamel...aż do wyczerpania składników. Na wierzchu ułożyć płaty lasagne posmarowane beszamelem i posypane serem. Lasagne zapiekać w 190 stopniach przez ok. 30-35 minut do zarumienienia się wierzchu. Przed pokrojeniem odczekać chwilę, aby zapiekanka się "związała". Smacznego!
- Rady: Makaronu nie trzeba wcześniej obgotowywać, ja wrzucam go jednak na kilka sekund do gotującej się wody, dzięki temu skracam już czas zapiekania.
Do lasagne można dodać dowolny, ulubiony ser. Fajnie sprawdzi się feta, gorgonzola czy mozzarella.