

Lasagne ze szpinakiem mięsem i grzybami



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płaty lasagne	5 szt
sos mięsno grzybowy	
mięso mielone	300 g
grzyby suszone	30-40 g
cebula	1/2
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
oregano świeże	
majeranek	
pieprz	
sól	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
woda	1 szkl
szpinak	
szpinak	400 g
cebula	1/2
czosnek ząbki	4
sól	
pieprz	
ser feta	100 g
sos beszamelowy	
masło	1 kopiastra łyżka

cebula	1/4
sól	
pieprz	
imbir	
mleko	500 ml
mąka	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty lasagne ugotować w osolonym wrzątku, przepłukać zimną wodą i skropić oliwą by sie nie skleily.

sos mięsno grzybowy

Grzybki namoczyć w ciepłej wodzie (szybciej nabiorą wilgoci) wypłukać je, ugotować ok 5-7 min, odcedzić i posiekać

Na łyżce tłuszczu przyrumienić posiekaną cebulkę, dodać mięso mielone i smażyć rozdrobnić je , dodać przyprawy, koncentrat pomidorowy i podlać niewielką ilością wody, dodać grzybki i dusić od czasu do czasu mieszając i podlewając wodą w razie potrzeby. Sos powinien być jak boloński do spaghetti.

szpinak

Czosnek i cebulkę posiekać i przyrumienić na łyżce tłuszczu, dodać rozmrożony szpinak, doprawić solą i pieprzem, mieszać aż do odparowania nadmiaru płynu. Przestudzić , dodać ser feta i wymieszać.

sos beszamelowy

Na maśle zeszklić cebulkę dodać mąkę i po chwili wlewać strumieniem mleko ciągle mieszając różgą.

Sos powinien uzyskać konsystencję budyniu, dodać sól, pieprz i imbir, wymieszać.

Dno naczynia żaroodpornego nasmarować oliwą, ułożyć pierwszy płat ciasta, na nim połowę sosu mięsnego, odrobinę sosu beszamelowego i drugi płat ciasta, następnie połowę szpinaku i kolejny płat (na szpinak nie dajemy sosu beszamelowego) ułożyć kolejne warstwy. Na wierzch wylać resztę sosu. (Można posypać odrobiną sera żółtego) Zapiekać 30-40 min w temp 200 st