

Lasagne ze szpinakiem i żółtym serem



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- * 250 g makaronu lasagne,
- * oliwa z oliwek,
- * sól, pieprz,
- * suszone zioła,
- * kilka gałązek świeżej bazylii,
- * 1 szk. mleka,
- * 4 łyżki mąki,
- * 3 łyżki masła,
- * 200 g sera żółtego,
- * 2 cebule,
- * 75 g gęsty jogurt naturalny,
- * 3 gałązki selera naciowego,
- * 1 marchewka,
- * 3 ząbki czosnku,
- * 1/2 opakowania szpinaku mrożonego,
- * 1 puszka pomidorów krojonych w puszcze bez skórki,
- * 500 g mięsa mielonego,
- * pomidory

Cebulę kroimy w kostkę, czosnek w cieniutkie plasterki, seler drobno kroimy i wszystko podsmażamy na patelni wysmarowanej oliwą z oliwek. Dodajemy startą na tarce o grubych oczkach marchewkę. Podduszamy i dodajemy mięso mielone. Dodajemy pomidory z puszek i doprawiamy solą, pieprzem i suszonymi ziołami. Dusić pod przykryciem ok 20 minut. Na koniec dodajemy świeże listki bazylii.

Na innej patelni wysypujemy szpinak i podsmażamy mieszając z jogurtem naturalnym. Przyprawiamy solą i pieprzem.

Przygotowujemy sos. Roztopiamy masło i dodajemy mąkę, gdy się połączą, stopniowo dolewamy mleko cały czas mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Dno naczynia żaroodpornego smarujemy oliwą z oliwek i układamy warstwę makaronu lasagne. Następnie warstwę mięsa, polewamy sosem i przykrywamy makaronem. Kładziemy warstwy kolejno na przemian. Potem szpinak, sos, makaron i na wierzch na makaron sos, a na koniec plastry żółtego sera i pokrojone w plastry pomidory.

Piec w 180 stopniach ok 30 minut

