Lasagne z serem i szpinakiem

JOLANTA_P-S

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

lasagnie płaty	1 op.
ser mozzarela	50 dag
szpinak mrożony	30 dag
jajko	2 szt.
mięso mielone	40 dag
pomidory w zalewie pomidorowej	2 op.
koncentrat pomidorowy	3 łyżka
oliwa	2 łyżka
cebula	2 szt.
marchew	2 szt.
bazylia	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
Papryka ostra mielona Prymat	0/5 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować sos: posiekać cebulę, zetrzeć marchew na tarce, rozgrzać oliwę, smażyc cebule z marchewką ok. 10 minut, włożyc mięso mielone smażyć 5 minut, mieszając. Dodać pozostałe składniki,wymieszać,dusić około 15 minut,aż sos zgęstnieje. Wyjąć liść laurowy dodać sól i pieprz. Starta mozzarelę wymieszać ze szpinakiem, doprawić solą i pieprzem, wbić jajka i wymieszać. Szklane naczynie wysmarować oliwą, na dnie rozsmarować0/5 szkl.sosu, wyłożyć płaty makaronu,posmarować serem ze szpinakiem,polać sosem.Powtarzać do wyczerpania składników. Przykryć folią aluminiową i piec w piekarniku 30 minut w temp. 180 stopni.Odkryć i piec jeszcze około 30 minut.