

Lasaně se špenátem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 rajčat
500 ml masového vývaru
40 g parmezánu
12 plátků lasagní
pepř
sůl
50 g margarínu
1 stroužek česneku
500 g mraženého listového špenátu
1 cibule
4 lžíce olivového oleje
250 ml mléka
muškát
50 g hladké mouky

Postup

Z mouky a másla upražíme světlou jíšku. Rozředíme ji vývarem a mlékem. Omáčku osolíme, opepříme a ochutíme muškátem.

Rozmrazíme špenát, oloupanou cibuli a česnek nasekáme a zpěníme na 2 lžících oleje. Přidáme špenát a necháme jej zavadnout.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Rajčata nakrájíme na plátky. Do zapékací formy nalijeme trochu omáčky. Po vrstvách ji plníme lasaněmi, špenátem, rajčaty a omáčkou. Nakonec posypeme sýrem.

Formu vložíme do trouby a zapékáme asi 30 minut. Po 15 minutách zakapeme zbývajícím olejem.