

Lasagne ze szpinakiem

Składniki:

- 40 dag makaronu lasagne
- 50 dag siekanego mrożonego szpinaku
- cebula
- 30 dag fety
- 10 dag mozzarelli
- 2–3 ząbki czosnku
- 3 gałązki bazylii
- 2 łyżki oliwy
- sól
- pieprz

Można dorzucić przesmażoną pierś z kurczaka

Płaty lasagne najlepiej chwile obgotować aby je zmiękczyć ☺

- **Cebulę i czosnek posiekaj, zeszklij na oliwie.**
- Dodaj szpinak i ogrzewaj, aż się rozmrozi i odparuje większość płynu.
- Wymieszaj z pokruszoną fetą. Dopraw solą i pieprzem.
- Przyrządź sos: w rondlu roztop masło, oprósz mąką i zasmaż na biało. Do zasmażki powoli wlej mleko i zagotuj, mieszając. Sos dopraw gałką, solą i pieprzem.
- **Na dno wysmarowanej masłem żaroodpornej formy wlej cienką warstwę beszamelu, ułóż kilka płatów lasagne, polewając każdy sosem.** Posmaruj masą szpinakową.
- Przykryj płatami lasagne, polej je sosem, a następnie posmaruj masą szpinakową.
- W ten sposób ułóż pozostałe warstwy, aż do wyczerpania składników.
- Ostatnią warstwę powinny stanowić płaty lasagne. Wierzch polej beszamelem i obłóż plasterkami mozzarelli.
- **Piecz około 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st.**

