



Лазањи со спанаќ, грашок и моцарела

Ова е малку поинаков рецепт за лазањи. Нема да ги редиме лазањите на традиционален начин, туку директно ќе ги свариме и ќе ги сервираме како основа за одличните состојки: моцарела, спанаќ и ореви.



Состојки:

- 8 кори за лазањи
- една рака грашок
- една рака спанаќ
- 200 милилитри павлака
- 2 чешниња лук
- една рака ореви
- 150 грама моцарела
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање: Прво го сечкаме лукот. Не мора многу ситно да го исечкате, затоа што тој треба да се спои со маслиновото масло и да ја даде основата на сосот.

Потоа, исечете ја моцарелата на кругови со дебелина од приближно 1 сантиметар и оставете ја на страна.

Чекор 2

Испржете малку лук во тавчето со малку маслиново масло. Ставете сол и бибер. Запомнете, солта не му дава на лукот да загори.

Сега ставете го спанаќот. Кога не е сезона на спанаќ, користиме смрзнат; но свежиот спанаќ е уште подобар, ако можете да најдете. Добро измијте го спанаќот и потоа убаво исцедете ја водата. Мешајте во тавата и дозволете спанаќот да омекне.

Потоа, ставете ја павлаката. Сакаме павлаката да ги спои различните вкусови и подоцна да му даде богат вкус и текстура на јадењето.

Оставете ја смесата да крчка на средно силен оган неколку минути пред да ставите една рака грашок.



Чекор 3

Зовријте вода на средна температура, па ставете малку сол и маслиново масло. Ставете ги осумте кори лазања да се варат. На почетокот повремено мешајте за корите да не се залепат.

Корите за лазањи бргу се варат. Во традиционалните рецепти за лазањи се печат 30 – 40 минути во бешамел сос, но во зовриена вода им треба најмногу 4-5 минути. Користиме висококвалитетни лазањи со јајца.

Проверете дали корите се сварени со пробување или со допир. Не е страшно ако корите се скинат, бидејќи на крај ќе ги редиме во чинија, но прво ќе истуриме малку од водата во која се вараа тестенините во сосот и ќе измешаме.

Чекор 4

Време е за сервирање: Извадете ги корите за лазањи од тенџерето со штипка и наредете ги во чинија. Можете да видите дека пастата едноставно ја поприма формата на чинијата и создава одлична основа за другите состојки.

Сега ќе го ставиме сосот, но прво ќе истуриме малку од водата во која се вараа тестенините во сосот и ќе измешаме, а дури потоа со лажица ќе го ставиме сосот со спанаќ и грашок врз тестенините.

Потоа напрскајте ореви врз чинијата.

На крајот ставете и три парчиња моцарела.

Совет

Што ќе речете за ова? Кори лазања на поинаков начин! Ако користите квалитетни лазањи, веднаш ќе го засакате овој начин на сервирање лазањи. Можете да го измените и сосот, на пример со додавање брокула или заменувајќи ја моцарелата со козјо сирење. Зошто да не?

Користени производи:



Тава за пржење



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk