



## Лазања со спанаќ

Фичо ќе ни подготви лазања со спанаќ во кремат бел сос. Одлична идеја за секоја пригода.



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Лесно**  
Број на лица: **4 лица**  
Време на подготовка: **30 до 60 минути**

### Состојки:

- 500 грама спанаќ
- 2 чешниња лук
- 2 јајца
- 1 мала конзерва пелати домати
- 400 грама моцарела
- 50 грама пармезан
- 500 мл млечна павлака за готвење
- ½ пакување листови лазања
- малку маслиново
- рендано морско оревче
- Сол, шеќер и бибер

### Чекор 1

Во длабок сад ставете го маслиновото масло, спанаќот и исечканото лукче. Изрендајте малку морско оревче за да му дадете посебна нота на јадењето.

Кога спанаќот ќе се олади, додадете ги јајцата и мешајте додека да добиете хомогена смеса.

### Чекор 2

Дното на тавата во која што ќе печете наредете ја со сечкани пелати, додајте им ½ лажичка шеќер, сол и бибер.

Ставете листови лазања на цела површина. Врз листовите лазања, ставете дел од спанаќот, малку моцарела и малку пармезан.

Истата постапка повторувајте ја додека имате смеса. Колку повеќе слоеви, толку повпечатлива лазања.

### Чекор 3

Прелејте ја со млечна павлака, изрендајте пармезан и изрендајте го остатокот од моцарелата.

### Чекор 4

Печете во загреана рерна на 180 степени околу 35 минути.

Сервирајте додека е топло!



### Совет

Доколу немате свеж спанаќ, може да користите и смрзнат.

### Користени производи:



Тава за пржење



Фемилни сет



Вок тава



Садови за матење

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)