



Лазана со спанаќ

Фичо ќе ни подготви лазана 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 лазана
- 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 лазана на цела површина. Врз листовите лазана, ставете дел од спанаќот, малку моцарела и малку пармезан.

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

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



Фемилн сет



Вок тава



Садови за матење

delimano®

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