

Lazania ze szpinakiem

Czas wykonania: 1 h 30 min **Ilość porcji:** 6

Składniki:

- 400 g szpinaku mrożonego
- 350 g serów (mozzarella, wędzony, gouda itp.)
- 3 – 4 ząbki czosnku
- łyżka masła
- 12 płatów makaronu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej

Sos beszamelowy:

- 1 jajko
- 35 g masła (1/6 kostki)
- 2 łyżki mąki
- 350 g mleka
- 150 g sera żółtego
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka soli

Dodatkowo:

- 4 plastry masła



Przygotowanie:

Szpinak rozmrozić i podsmażyć na maśle przez 5 minut, żeby odparowała z niego woda. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.

Sos beszamelowy:

W średniej wielkości garnku roztopić masło, dodać mąkę i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.

Następnie powoli wlać mleko, przyprawić solą i pieprzem, wbić jajko – energicznie mieszając.

Na koniec wymieszać całość z połową startego sera i gotować do czasu całkowitego rozpuszczenia się sera.

Mix serów pokroić w kostkę i wymieszać z wystudzonym szpinakiem.

Całość ułożyć warstwowo z naczyniu żaroodpornym wysmarowanym oliwą (forma najlepiej 20 x 30 cm). Na spód naczynia ułożyć 3 płaty makaronu, następnie połowę mieszanki serów, kolejne 3 płaty makaronu, mix serów i na górę ułożyć ostatnią warstwę makaronu, wszystko polać gorącym sosem beszamelowym i położyć 4 plastry masła.

Całość wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 40 minut.