# Krůtí lasagne

## Kategorie: Maso

## Autor: avelebova

## Suroviny

- krůtí stehna bez kosti 500 g
- cibule 1 ks
- olej 4 lžíce
- červené víno 150 ml
- celá sterilovaná rajčata 480 g
- tymián 4 snítka
- bobkový list 2 ks
- česnek 3 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- listový špenát čerstvý 300 g
- lasagne 500 g
- tvrdý sýr nastrouhaný 150 g

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Krůtí stehna nakrájíme na kostky a umeleme. Cibuli nasekáme nadrobno. V pánvi na oleji necháme zesklovatět cibuli. přidámemleté maso a zprudka opečeme. Zalijeme vínem a mícháme, dokud se alkohol neodpaří.
Přimícháme rajčata, tymián, bobkové listy, nadrobno nakrájené stroužky česneku a pokrájenou chilli papričku. Osolíme, opepříme, podlijeme vodou a dusíme zvolna asi 30 minut.
Listy špenátu spaříme ve vroucí osolené vodě, scedíme, propláchneme studenou a necháme okapat.
Zapekací formu vyložíme pečícím papírem nebo vytřeme olejem.

Na dno rozetřeme 2 naběračky masové směsi. Pláty lasagní ponoříme do studené vody, necháme okapat a položíme na směs. Rozetřeme další vrstvu masa, posypeme sýrem, dáme vrstvu špenátu a zakryjeme pláty lasagní. Postup opakujeme 2*. Poslední vrstvu lasagní zakryjeme masovou směsí, zasypeme sýrem a pečeme na 170 asi 40 minut.