

Lasagne se špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lasagne 400 g
- Slanina 100 g
- Cibule 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Špenát 1 ks
- Mleté maso 300 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Hladká mouka 80 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předvaříme lazaně tak, aby byly měkké a pevné. Rozpustíme 100 g slaniny, orestujeme na ní cibuli a mrkev. Poté přidáme špenát a dusíme tak dlouho, až se nám odpaří téměř veškerá voda. Stáhneme z ohně a přidáme mleté maso, nakrájená vejčička, mouku, sůl, pepř a česnek. Poté vrstvíme do pekáče: lazaně - směs - lazaně - směs tak, abychom skončili lazaněmi. Ty nahoře trochu omastíme a dáme zapéct. Před koncem pečení můžeme posypat strouhaným sýrem.