Lasagne s čerstvým špenátem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Máslo na vymazání 1 ks
- Menší cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvé špenátové listy 500 g
- Gouda 250 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Lasagne 15 plátek
- Bazalka na ozdobu 1 hrst
- **Na bešamel**
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 250 ml
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zapékací nádobu vymažeme máslem. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli pokrájíme na malé kostičky, česnek prolisujeme. Špenát opláchneme, pokrájíme a zalijeme horkou vodou. Sýr nastrouháme na

hrubém struhadle.
Na pánvi rozehřejeme olej a orestujeme na něm cibuli. Přidáme přecezený špenát, podlijeme trochou vody, ochutíme solí, pepřem a česnekem a dusíme, dokud se voda nevypaří.
Připravíme bešamel. Máslo rozehřejeme v kastrůlku, přidáme mouku a za stálého míchání prohříváme asi 2 minuty. Poté přilijeme mléko a mícháme, dokud omáčka nezhoustne. Podle chuti osolíme a okořeníme muškátovým oříškem.
V zapékací misce postupně vrstvíme plátky lasagní, špenátovou směs, sýr a bešamel tak, aby poslední vrstvu tvořil plátek lasagní. Mísu překryjeme alobalem a lasagne pečeme asi 1 hodinu v troubu předehřáté na 200°C.
Na posledních 10 minut před dokončením lasagne odkryjeme, posypeme sýrem a dopečeme. Pak je ozdobíme bazalkou.