



Lasagne na zielono

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przepis na lasagne ze szpinakiem i pomidorkami to idealna propozycja na kolację dla przyjaciół.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ustaw temperaturę piekarnika na 180°C.

Krok 2

Na patelni na rozgrzanym oleju podsmaż drobno pokrojoną cebulę i czosnek. Przełóż do miski, dodaj posiekany szpinak, jajka, serek i pomidorki koktajlowe pokrojone w kosteczkę. Przypraw solą i pieprzem.

Krok 3

Płaty makaronu ugotuj w osolonej wodzie, aż do uzyskania konsystencji al dente.

Krok 4

W naczyniu żaroodpornym układaj partiami makaron oraz farsz ze szpinaku i sera. Całość posyp startą mozzarellą i żółtym serem. Na brzegach możesz umieścić pozostałe pomidorki koktajlowe.

Krok 5

Piecz pod przykryciem 30 minut. Zdejmij pokrywkę i piecz kolejne 10 minut. Smacznego!

Składniki:

12 płatów makaronu lasagne

200 g szpinaku

2 łyżki oleju

1 cebula

4 ząbki czosnku

100 g sera żółtego Królewski z Kolna Mlekpól

120 g mozzarelli Mlekpól

2 jajka

200 g serka śmietankowego Łaciaty z czosnkiem

pomidorki koktajlowe

sól

pieprz