Zielona lazania

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- makaron do lazanii szpinakowy - 1/2 opakowanie
- serek twarogowy naturalny - 250 g
- śmietanka kremówka - 150 ml
- szpinak świeży - 200 g
- ziołowy ser żółty w plastrach - 4 plaster
- czosnek - 1 ząbek
- pieczarki średniej wielkości - 8 szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- sól, pieprz - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek obieramy, siekamy. Szpinak myjemy, siekamy dość grubo. Pieczarki siekamy w drobną kostkę.

Oliwę rozgrzewamy na patelni, dodajemy czosnek, pieczarki, szpinak. Chwilę smażymy, dodajemy śmietankę i serek, doprawiamy do smaku, zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia.

KROK 2: Niedużą ceramiczną foremkę wykładamy surowym makaronem (nie gotujemy go wcześniej), na makaron wykładamy 1/4 sosu ze szpinakiem, przykrywamy jednym plastrem sera. Kładziemy kolejną warstwę makaronu, sosu, sera, itd. aż nie wyłożymy ostatniej warstwy sosu. Na sos kładziemy żółty ser, zapiekamy ok 20 min w piekarniku nagrzanym do 200 st C.

Smacznego