

Spenótos Lasagne

Hozzávalók:

Tészta :

- 20dkg Mester tészta liszt,
- 1 tojás
- 1 kanál olaj,
- kb 1 dl víz

Besamel:

- 2 adag besamel szósz
- 6 dl víz vagy tej
- Spenót 30dkg,
- Gépsonka kb 10dkg,
- 3 gerezd fokhagyma,
- Sajt a szóráshoz

Elkészítése:

Először a spenót leveleket alaposan megmossuk, a vastag levél erét kitépjük és lobogó forró vízben megfonnyasztjuk a leveleket, majd leszűrjük, bot mixer segítségével pépesítjük, elkészítjük a két adag besamel szószot tejjel vagy vízzel. Belekeverjük a pépesített spenótot és az apróra vágott fokhagymát.

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát. kicsit pihentetjük, Ha van tésztagépünk, akkor először 2,3, majd 5-ös fokozaton elnyújtjuk. Ha nincs tésztagép, akkor nyújtó deszka és sodrófa segítségével kinyújtjuk a tésztát, és elvágjuk kb tenyéryi darabokra.

. Egy kis tepsit kiolajozunk, és elkezdjük rétegezni a tésztát és a spenótos krémet és a sonka szeleteket. Arra ügyeljünk, hogy az utolsó réteg szósz legyen. 180 fokon készre sütjük./ kb 30 perc/ Sajtot az utolsó 5 percben szoktam rátenni és akkor szépen ráolvad. Ha fél órát pihentetjük sütés után, akkor szépen tudjuk szeletelni.