




Lasagna cu spanac si carne de vita



 80 de minute  8 portii  Mediu

Ingrediente

Apa - 500 de mililitri
Carne tocata de vita - 700 de grame
Cascaval - 100 de grame
Ceapa rosie - 2 bucati
Cub Knorr de vita - 1 bucata
Faina - 50 de grame
Margarina - 20 de grame
Piper negru macinat - 5 grame
Sare - 30 de grame
Spanac - 300 de grame
Ulei de masline - 60 de mililitri
Crema mascarpone - 500 de grame
Foi de lasagna - 500 de grame
Usturoi

Mod de preparare

1. Se prajeste usor ceapa rosie taiata marunt, apoi se adauga carnea de vita tocata si o lingurita de sare si se prajeste in continuare pana carnea devine alba.
2. Apoi se adauga frunzele de spanac decongelate si scurse, usturoiul zdrobit, piperul negru macinat, 1 lingurita de sare si faina.
3. Se amesteca pana cand faina se disperseaza complet in mancare, se adauga apa si cele 2 cuburi Knorr vita, apoi se fierb bine cateva minute. Dupa cca. 5 minute adaugam si crema de mascarpone.
4. Se unge cu margarina un vas termorezistent, se pun foi de lasagna, se acopera cam de un deget grosime cu amestecul, apoi se adauga foi ca sa acopere complet amestecul si tot asa alternativ, amestec cu foi de lasagna. Este important ca ultimul rand de la suprafata sa fie de amestec.
5. Se adauga deasupra cascaval ras, apoi se baga la cuptor 30-35 de minute la 170°C. Se serveste fierbinte.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>