

# Špenátové lasagne

## Potrebuje

- - lasagnové plátky
- - 500 g špenátového pretlaku
- - 1 strúčik cesnaku
- - 2 balenia Karička Maxi črievko 140 g
- - 5 PL šľahačkovej smotany
- - 200 g tvrdého syra
- - 100 g masla

## Postup

Na panvicu si dáme špenátový pretlak, pridáme pretlačený cesnak, smotanu na šľahanie a Karičku. Všetko dobre premiešame a necháme prejsť varom. Maslom potrieme zapekaciu misu, uložíme do nej vrstvu plátkov lasagní, ktorú preložíme vrstvou špenátovej zmesi a takto postupne vrstvíme lasagne a špenátovú zmes. Prekladanie ukončíme špenátovou vrstvou a zapekaciu misu prikryjeme. Lasagne pečieme pri teplote 190 stupňov približne 40 minút. Následne ich odokryjeme, posypeme nastrúhaným syrom a ešte cca. 5 minút necháme zapekať.

**Tip: Do špenátovej zmesi je možné pridať aj na kúsky pokrúpané a opečené kuracie mäso.**

Dobrá chuť

---

Tento recept nám posielal: Karička  
náročnosť: stredná  
čas: 70 min  
porcie: 8