

Špinačna lasanja Bolognese alla Natureta

natureta[®]
Barviti okusi narave



Preden se lotite priprave lasanje, najprej pripravite bešamel tako, da v kozici stopite 125g masla, na katerem nato prepražite 150g moke. Zalijte z 0,7l vročega mleka, ki ste mu dodali sol, poper, nasekljani peteršilj in muškatni orešček. Mešajte z metlico za stepanje, dokler ne dobite goste, pudinga podobne mase.

Prizgite pečico na 200 °C in medtem, ko se le-ta segreva, pričnite s pripravo lasanje. Pekač, v katerem boste pekli lasanjo, obložite s papirjem za peko, namažite z bešamelom in dodajte plast špinačnih testenin za lasanjo. Zopet premažite z bešamelom in prelijte z omako Natureta Bolognese (1/2 kozarčka*). Posujte s parmezanom in pokrijte s plastjo testenin. Z dlanmi rahlo pritisnite proti dnu modela in postopek ponovite še trikrat. Zadnjo plast testenin premažite z bešamelom, prelijte z nekaj žlicami omake Natureta za pizzo, obložite z narezano mozzarella in pecite približno 30 minut oziroma po navodilih proizvajalca testenin. Na koncu lahko lasanjo še gratinirate, da bo zlato rumeno zapečena. In še nasvet: modela nikoli ne zapolnite čisto do roba, ampak pustite še kak centimeter do vrha, saj se lasanja med peko dviga in vam lahko pobegne čez rob.

Pa dober tek!



NAMIG: če ne jeste mesa, lahko za nadev uporabite katero koli izmed ostalih odličnih omak Natureta, ki so pripravljene brez umetnih barvil in konzervansov, odlikujejo pa jih izbrane sestavine in bogati okusi.

Več receptov in namigov najdete tudi na spletni strani www.natureta.si, pridružite pa se nam lahko tudi na Facebooku: <http://www.facebook.com/natureta>.