

## Lazanje sa spanaćem

Kore za lasanje

100g tvrdog sira

50g parmezana

400g spanaća

3 čena belog luka

1 kašika maslionovog ulja

So, biber

*Bešamel:*

100g putera

3 kašike brašna

750 ml mleka

So, muskatni orščić

*Salsa:*

1 kašika maslinovog ulja

1 konzerva pelata

1 manja glavica crnog luka

Bosiljak

Prstohvat šećera

Zagrejte ulje na srednje jakoj temperaturi pa propržite soanać i beli luk par minuta, tek toliko da spanać uvene.

Salsu pripremite tako što ćete sitno iseckani luk propržiti na maslinovom ulju 2-3 minute pa dodati pelat i šećer. Dodajte so i biber po ukusu. Ostavite da se ukrčka 15-20 minuta. Pa pred kraj naseckajte 2-3 lista svežeg bosiljka i dobro promešajte.

Dok se salsa krčka, pripremite bešamel.

Bešamel treba da je malo tečniji od uobičajenog tako da se nemojte zabrinuti ako vam se čini suviše tečan.

Maslac otopite u šerpi i dodajte brašno. Pržite minut pa dodavajte mleko polako i sve svreme mešajte penjačom kako se ne bi stvorile grudvice. Kuvajte 10 minuta. Pred kraj dodajte muskatni oraščić i so.

Zagrejte rernu na 180C.

Dno vatrostalne posude prekrijte bešamelom i poređajte jedan sloj kora. Onda stavite spanać, malo tvrdog sira, malo bešamela i prekrijte slojem kora. Sledeći sloj je salsa i polovina rendanog parmezana i malo bešamela. Nakon toga ide opet sloj spanaća, rendanog sira i bešamela. Ovaj sloj prekrijte korama i zalijte ostatkom bešamela.

Pecite u već zagrejanoj reni 30 minuta pa izvadite činiju i pospite tvrdim sirom i parmezanom. Pecite još 5 minuta i izvadite iz rerne.

Poslužite toplo.