

Domácí lasagne s tvarohem a špenátem

Časová náročnost: 90 minut

Těsto na lasagne

300 g	hladká mouka
špetka	sůl
3 ks	vejce
1 dl	vlažná voda

Náplň

100 ml	smetana
2 ks	vejce
250 g	polotučný tvaroh
50 g	parmazán
200 g	mražený listový špenát
3 stroužek	česnek
	sůl
	pepř mletý
100 g	máslo
	čerstvá bazalka na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Nejprve si vytvoříme těsto na lasagne: Mouku nasypeme na vál a promícháme se špetkou soli. Do mouky uděláme důlek a pomalu do něj vléváme vejce rozšlehaná s vodou. Promícháváme nožem, poté těsto hněteme důkladně rukama, dokud není úplně hladké. Vláčnou hmotu poté necháme půl hodiny odpočinout. Nyní se pustíme do náplně: Tu připravíme rozšleháním smetany, vejce, tvarohu a strouhaného parmazánu. Vmícháme rozmražený (resp. povolený) špenát a prolisovaný česnek. Osolíme a opeříme. Odpočínuté těsto tence rozválíme a vykrajujeme obdélníky o velikosti zapékací formy. Těsto bez vaření vkládáme do formy a prokládáme připravenou tvarohovo-špenátovou náplní (vrchní vrsta bude z náplně). Navrstvené lasagne přelijeme rozpuštěným máslem a dáme do trouby předehřáté na 200 °C, kde zapékáme asi 40 minut. Před podáváním můžeme ozdobit čerstvou bazalkou.