

# Lasagna cu carne si spanac

## Lasagna cu carne si spanac

### Ingrediente :

12 foi lasagna din comert, 200 g rosii, 500 g carne tocata amestec, 200 g spanac (proaspat sau congelat) fiert, 4 linguri ulei, 4 fire de ceapa verde, 4 catei usturoi, 4 linguri verdeata, 240 g mozzarella, 300 ml smintina, 4 oua, 80 g parmezan ras, 1 lingura de unt, 150 ml suc de rosii

### Preparare :

Se fierb foile de lasagna conform instructiunilor de pe cutie. Ceapa se taie rondele, usturoiul se toaca marunt, rosiile se decojesc si se taie cuburi, spanacul se toaca. Se caleste in 2 linguri de ulei ceapa, se adauga usturoiul si apoi carnea tocata. Se prajeste pina cind apa lasata de carne scade. Se adauga rosiile si verdeata, iar la final sucul de rosii. Se condimenteaza. Se incinge cuptorul la 200 de grade Celsius. Se bate usor smintina cu ouale si se adauga parmezanul. Se unge o forma rezistenta la foc si se aseaza 4 foi de lasagna, se pune deasupra tot spanacul, 1/3 din compozitia de smintina alte 4 foi de lasagna, carnea tocata (sucul lasat de carne se pastreaza pentru final), 1/3 din smintina, restul de foi, mozzarella tocata marunt, restul de smintina. Se presara deasupra bucatele de unt si se toarna sosul de la carne. Se presara parmezan. Se coace 35 de minute, pe raftul cel mai de jos.