



Lasagne z kurczakiem i szpinakiem

 3 porcje

 1 godzina

Składniki

- 500 g makaronu do lasagne
- Nadzienie:
 - 15 g świeżych liści pietruszki
 - 100 g sera parmezan, pokrojonego w kostkę
 - 150 g cebuli, posiekanej
 - 2 ząbki czosnku, obrane
 - 50 g oliwy z oliwek
 - 350 g piersi z kurczaka, pokrojonej w kostkę
 - 150 g pomidorów, posiekanych
 - 50 ml białego wina
 - 1 kostka rosółowa
 - pieprz czarny, do smaku
 - 300 g liści szpinaku
 - sól, do smaku
- Sos beszamelowy:
 - 600 ml mleka
 - 30 g oliwy z oliwek
 - 50 g mąki
 - sól, do smaku
 - szczypta gałki muszkatołowej

Przygotowanie

1

Przygotuj własny, świeży makaron do lasagne lub ugotuj gotowy makaron al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

3

Umieść 15 g pietruszki. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Posiekaj.

5

Przełóż całość do miski.



Umieść 100 g parmezanu. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Przełóż do miski.



Umieść 150 g cebuli, 2 ząbki czosnku oraz 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Smaż saute.



Dodaj 350 g kurczaka, 150 g pomidorów, 50 ml wina białego, 1 kostkę rosołową oraz pieprz. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.

Dodaj pietruszkę i całość wymieszaj szpatułką. Na foremkę do pieczenia umieść 3 łyżeczki nadzienia, a następnie umieść makaron i ponownie nadzienie. Posyp całość połową przygotowanego sera.

Bez czyszczenia kielicha, umieść pozostałą część nadzienia, 300 g szpinaku oraz sól. Zamknij pokrywę kielicha.

Smaż saute.

Rozgrzej piekarnik do 180°C.

W foremce na warstwę sera rozłóż makaron, następnie nadzienie ze szpinakiem i proces powtórz do zużycia wszystkich składników.

Wyczyść kielich do gotowania.

Umieść 600 ml mleka, 30 g oliwy z oliwek, 50 g mąki, sól oraz gałkę muszkatołową. Zamknij pokrywę kielicha.

Duś.

Polej przygotowanym sosem warstwę szpinaku. Rozłóż makaron, polej sosem beszamelowym i posyp pozostałym serem.

Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 20 - 25 minut.

Gotowe do podania. Smacznego!