

# SZPINAKOWO-PIECZARKOWA LASAGNE

## Składniki:

- makaron — lasagne
- 20 dag szpinaku (świeżego lub mrożonego)
- 20 dag pieczarek
- 3 białka
- ser ricotta
- ser żółty, np. cheddar
- 2 ząbki [czosnku](#), mielona [gałka muszkatołowa](#), [pieprz](#), sól

## Sos:

- mleko
- mąka
- musztarga angielska [pieprz](#), sól

## Wykonanie:

Wymieszać drobno pokrojony szpinak, pokrojone w kostkę pieczarki, wyciśnięty czosnek, białka, ricottę i przyprawy. Wygląd może być zniechęcający, ale później smak jest wyborny.

Oddzielnie wymieszać kilka łyżek mąki, mleka, pół łyżeczki musztardy i przyprawy tak, by powstał sos, trochę gęstszy od ciasta naleśnikowego. Chwilkę podgotować, ale nie zagotowywać.

Ugotować na pół miękko makaron. Naczynie żaroodporne nasmarować masłem, dno posmarować sosem i układać płat makaronu, sos, masa szpinakowo-pieczarkowa. Z wierzchu posypać startym cheddarem.

Piec ok. 40 min. w temp. 200°C.