





## Lasagne ze szpinakiem

Bardzo sycące danie dla wielbicieli włoskiej kuchni.

 Czas na High: 2

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 3-4

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- 2 puszki odsączonej pomidorów pokrojonych w kostkę,
- 4 ząbki czosnku drobno posiekanego,
- 2 łyżki oregano,
- 0,5 łyżeczki soli,
- 0,25 łyżeczki pieprzu,
- 400 g świeżego sera ricotta,
- 0,5 pęczka drobno posiekanej natki pietruszki,
- 0,5 szklanki tartego sera parmezan,
- 350 g płatów makaronu lasagne,
- 2 szklanki świeżych liści szpinaku,
- 2 szklanki tartego sera mozzarella
- 



### Wykonanie:

Połącz odsączone pomidory, czosnek, oregano, sól i pieprz w misce. W innej misce wymieszaj ser ricotta, pietruszkę i parmezanem.

1/4 masy pomidorowej rozprowadź na dnie kamionkowego naczynia. Ułóż warstwę płatów lasagne - niegotowanych. Możesz je łamać, aby dopasować kształt. Następnie ułóż liście szpinaku, a na nich warstwę z mieszanych serów i pietruszki. Rozprowadź 1/4 masy pomidorowej i ułóż ponownie warstwy makaronu, szpinaku i serów. Cykl powtórz jeszcze raz lub dwa. Ostatnią warstwę posyp serem mozzarella. Całość przykryj pokrywką i gotuj na poziomie HIGH przez 2 godziny lub na poziomie LOW przez 3 do 4 godzin.