

Лазанья со шпинатом и баклажанами

(на 4-6 персон)

Состав:

3-4 столовые ложки оливкового масла

1-2 зубка чеснока, мелко порезанного

1 баклажан среднего размера

500 г свежемороженого листового шпината (оттаять)

½ л томатного соуса (из рецепта «макароны с томатным соусом»)

250 г пластин для лазаньи

Приготовление:

Разогрейте духовку до 190 градусов, оливковое масло в сковородке на плите на среднем огне. Быстро обжарьте чеснок, затем добавьте в него нарезанный кубиками баклажан и перемешайте. Накройте сковороду крышкой и обжаривайте баклажан около 5-7 минут.

Возьмите форму для запеканок и налейте на дно ее немного томатного соуса, так, чтобы дно было полностью им покрыто. После этого уложите на дно один слой пластин для лазаньи. Этот слой залейте снова соусом и заложите баклажаном. Затем снова один слой соуса и пластин для лазаньи. Далее снова соус и один слой из листов шпината, который снова нужно залить слоем соуса. Все это закрыть оставшимися пластинами для лазаньи и опять залить слоем соуса. Плотнo закрыть алюминиевой фольгой и запечь в духовке в течении 45-50 минут. Лазанья готова, если ее легко можно проткнуть вилкой.