

اللازانيا بالمشروم والسبانخ



- المقادير: • علبة لازانيا مسلوقة بماء وملح ومصفاة • كيس سبانخ مجمد أو طازج حسب الرغبة • علبة مشروم مقطع وجاهز • علبة جبن كرافت حجم صغير • مكعب مرقة دجاج أو لحم • حبة بصل كبيرة مفرومة • ربع فنجان قهوة زيت للتحمير • ملعقة صغيرة بهارات مخلوطة • علبة قشطة • علبة كريمة سائلة • رشة شطة - الطريقة: • يحمر البصل بالزيت حتى يذبل، ويضاف المشروم ومكعب المرقة، والبهارات وقليل من الملح. • يقلب الخليط جيّداً ثمّ تضاف السبانخ، والجبن الكرافت. • تصفى رقائق اللازانيا، وتحشى بالخليط ثمّ تصفى باقي الرقائق. • تخلط علبة القشطة والكريمة ورشة الشطة ثمّ تسكب على اللازانيا. • توضع في الفرن لمدة نصف ساعة.