# Domácí lasagne s tvarohem a špenátem

Časová náročnost: 90 minut

## Těsto na lasagne

| | |
|---|---|
| 300 g | hladká mouka |
| špetka | sůl |
| 3 ks | vejce |
| 1 dl | vlažná voda |



## Náplň

| | |
|---|---|
| 100 ml | smetana |
| 2 ks | vejce |
| 250 g | polotučný tvaroh |
| 50 g | parmazán |
| 200 g | mražený listový špenát |
| 3 stroužek | česnek |
| | sůl |
| | pepř mletý |
| 100 g | máslo |
| | čerstvá bazalka na ozdobu (nemusí být) |

## Postup přípravy

Nejprve si vytvoříme těsto na lasagne: Mouku nasypeme na vál a promícháme se špetkou soli. Do mouky uděláme důlek a pomalu do něj vléváme vejce rozšlehaná s vodou. Promícháváme nožem, poté těsto hněteme důkladně rukama, dokud není úplně hladké. Vláčnou hmotu poté necháme půl hodiny odpočinout. Nyní se pustíme do náplně: Tu připravíme rozšleháním smetany, vejce, tvarohu a strouhaného parmazánu. Vmícháme rozmražený (resp. povolený) špenát a prolisovaný česnek. Osolíme a opepříme. Odpočinuté těsto tence rozválíme a vykrajujeme obdélníky o velikosti zapékací formy. Těsto bez vaření vkládáme do formy a prokládáme připravenou tvarohovo-špenátovou náplní (vrchní vrsta bude z náplně). Navrstvené lasagne přelijeme rozpuštěným máslem a dáme do trouby předehřáté na 200 °C, kde zapékáme asi 40 minut. Před podáváním můžeme ozdobit čerstvou bazalkou.