

## Lazanija su antiena ir špinatų padažu



### Gaminimas

Lazanija mūsų šeimoje yra mėgstamas patiekalas, bet kartais norisi paimprovizuoti ir iš naujo atrasti skonius. Šį kartą – lazanija su antiena iš Lapino puota.

Gamyba:

1. **Antienos kulšelių mėsa** Visas daržoves susmulkiname ir pakepiname puode su aliejumi. Kai daržovės truputį apkepa sudedame maltą antieną. Apkepiname. Pilame vyno. Nugariname. Pilame trintus pomidorus ir pomidorus savo sultyse. Viską gerai išmaišome ir ant silpnos ugnies troškiname apie 1,5val. Beriame druskos, pipirų, raudonėlio. Viską vėl gerai išmaišome. Nuragaujame. Jeigu pomidorai rūgštoki įmeskite truputį cukraus.
2. Imame kepimo formą, klojame kepimo popieriaus ir sluoksniuojame lazaniją. Lakštai, bešamelio padažas, antienos troškiny. Viršutinis sluoksnis bešamelio padažas ir tarkuotas fermentinis sūris.
3. Lazaniją kepame 150 laipsnių karščio orkaitėje apie 1,5val.
4. Špinatų padažas: keptuvėje svieste apkepiname smulkintą svogūną ir česnaką. Pilame vyną ir nugariname. Pilame grietinėlę, dedame tarkuotą kietąjį sūrį, beriame druskos ir pipirų. Kaitiname kol padažas pradeda tirštėti. Tada sudedame smulkintus špinatus ir dar truputį pakaitiname.

P.S. Bešamelio padažo receptą rasite ankstesniuose receptuose.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	lazanijos lakštų;
1 kg	antienos kulšelių mėsos LAPINO PUOTA
2	morkų
2	svogūnų
2	saliero stiebų
4 skiltelių	česnako
1	paprikos
1 l	trintų pomidorų
0,5 kg	smulkintų pomidorų savo sultyse
200 g	balto sauso vyno
	Druskos, pipirų, raudonėlio
kepimui	Aliejaus
	Tarkuoto fermentinio sūrio
	Bešamelio padažo
	Špinatų padažui reikės:
50 g	šviežių špinatų
50 g	sviesto
1	svogūno
2 skiltelių	česnako

500 g	grietinėlės
100 g	tarkuoto kietojo sūrio
100 g	balto sauso vyno
žiupsnelio	Druskos, pipirų

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/lazanija-su-antiena-ir-spinatu-padazu.htm?tpl=pdf&type=fox](http://www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/lazanija-su-antiena-ir-spinatu-padazu.htm?tpl=pdf&type=fox)