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 يذيل، ويضاف المشروم ومكعب المرق، 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.