



# Lasagne z grzybami

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- makaron Lasagne - 250 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 2 opakowania
- suszone grzyby - 50 gramów
- pieczarki - 300 gramów
- cukinia - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- tarty ser żółty - 200 gramów
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- śmietana 36% - 150 unit
- natka pietruszki - 1 szczypta
- olej - 1 łyżka
- woda - 0.5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Dwa opakowania Fix Knorr wymieszaj z 0,5 litrem wody i śmietaną. Gotuj kilka minut. Grzyby suszone namocz w wodzie, następnie pokrój w paski. Wywar zachowaj. Cebulę i czosnek pokrój drobno i przesmaż na oliwie.
2. Pieczarki pokrój w ósemki, cukinię w półplastry. Przesmaż razem z cebulą i zalej wywarem z grzybów - gotuj do momentu odparowania płynu. Dodaj posiekaną natkę, namoczone grzyby i dopraw do smaku.
3. Naczynie żaroodporne natłuść. Na spód wylej kilka łyżek sosu i równomiernie rozprowadź, następnie ułóż płyty lasagne. Posmaruj kolejną porcją sosu i ułóż farsz grzybowy z cukinią. Czynność tę powtórz dwa razy.
4. Wierzch lasagne posmaruj sosem i równomiernie posyp serem tartym. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika do 180 °C i zapiekaj 45 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)