



przepisy.pl

Lasagne z tuńczykiem



45 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- tuńczyk w sosie własnym - 2 puszki
- kapary - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- pomidory pelati - 1 opakowanie
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory - 3 sztuki
- ser żółty - 50 gramów
- awokado - 3 sztuki
- śmietana 18% - 50 mililitrów
- świeża bazylia - 1 pęczek
- makaron lasagne - płyty - 12 sztuk
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku wymieszaj pomidory z puszki oraz kapary z Knorr Naturalnie smaczne i 100 ml wody. Całość gotuj 2-3 minuty aż sos zrobi się gęsty.
2. Na oliwie podsmaż pokrojoną cebulę, gdy zrobi się szklista zdejmij patelnię z ognia i dodaj tuńczyka, pokrojone w kostkę awokado, posiekaną bazylie i szczyptę ostrej papryki. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Na dnie żaroodpornego naczynia nalej trochę sosu pomidorowego z kaparami, ułóż na nim płyty lasagne, na płytach ułóż tuńczyka. Całość przykryj plasterkami cukinii i polej znowu sosem pomidorowym. Czynność powtarzaj aż zrobisz co najmniej trzy warstwy lasagne. Wierzch zapiekanki posmaruj śmietaną i oprósz serem. Wszystko przykryj folią aluminiową.
4. Lasagne wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na 30 minut po tym czasie usuń folię i piecz kolejne 10 minut tak aby ser na powierzchni zapiekanki zrobił się chrupiący.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl