



przepisy.pl

Lasagne ze szparagami



Składniki:

- makaron lasagne - płyty - 9 sztuk
- Fix Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- puszka pomidorów - 400 gramów
- mięso mielone - 300 gramów
- szparagi zielone - 300 gramów
- ser mozzarella (starty) - 200 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

45 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie i odcedź. Szparagi oczyść i odetnij zdrewniałe końcówki. Pozostaw w całości.
2. Mięso usmaż na rozgrzanej oliwie, smaż do momentu gdy będzie rumiane.
3. Dodaj pomidory oraz żeby sos nabrał ziołowego smaku i idealnej konsystencji Fix Knorr. Sos gotuj na wolnym ogniu 8 minut.
4. Naczynie żaroodporne posmaruj przygotowanym sosem i ułóż pierwszą warstwę makaronu - 3 płyty. Ponownie wyłóż część sosu, ułóż kilka szparagów i posyp częścią sera.
5. Czynność tę powtórz do wykończenia składników. Wierzch zapiekanki posmaruj sosem, ułóż szparagi i posyp serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 175°C piekarnika i zapiekaj przez 25 minut.

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