



Ślimaczki z bolognese

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron lasagne - płyty - 12 sztuk
- mięso mielone - 500 gramów
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- mozzarella - 1 sztuka
- świeża bazylia - 1 pęczek
- śmietana - 100 mililitrów
- pomidory malinowe - 10 sztuk
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 20 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Płaty lasagne ugotuj do miękkości w wodzie, wyjmij i ułóż jeden obok drugiego tak aby delikatnie makaron nachodził na siebie.
2. W garnku na rozgrzanej Ramie podsmaż mielone mięso, dodaj do niego pomidory z puszki, oraz Knorr Naturalnie smaczne dla idealnej gęstości sosu. Całość gotuj 5 minut aż sos zgęstnieje.
3. Gotowy sos nałóż na makaron posyp serem i zroluj. Zrolowaną lasagne pokrój nożem na mniejsze plastry i ułóż na pergaminie.
4. Lasagne piecz w nagrzanym do 190°C piekarniku około 5-7 minut. Gotowe ślimaczki udekoruj łyżką śmietany, pomidorkiem i bazylią

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