



przepisy.pl

## Extra ostra lasagne z grillowaną papryką



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron Lasagne - 9 sztuk
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- mięso wołowe mielone - 500 gramów
- pomidory z puszki - 400 gramów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- sos tabasco kilka kropel
- papryka wędzona w proszku - 1 łyżeczka
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- śmietana 12% - 6 łyżek
- parmezan tarty - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie, smaź do momentu, gdy nabierze złotego koloru. Następnie wlej pomidory i dodaj Spaghetti Bolognese Knorr.
2. Do mięsnego sosu dodaj posiekaną papryczkę chilli i gotuj 3 minuty.
3. Z papryk wytnij gniazda a następnie pokrój w kawałki i zamarynuj w oliwie i posiekanym czosnku. Tak przygotowane warzywa grilluj na grillowej patelni.
4. Spód naczynia żaroodpornego posmaruj równomiernie połową śmietany i włóż 3 płyty makaronu. Następnie wyłóż połowę mięsnego sosu, oraz połowę zgrillowanej papryki. Czynność tę powtórz raz.
5. Pozostałą śmietaną wymieszaj z tabasco kminkiem, papryką wędzoną oraz startym serem. Następnie wstaw do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika i piecz przez 35 min.

---

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)