



Klasyczna lasagne

przepisy.pl



Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- makaron lasagne - płyty - 9 sztuk
- śmietana gęsta - 100 mililitrów
- pomidory z puszki - 400 gramów
- starty ser - 50 gramów
- olej roślinny do smażenia - 3 łyżki

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



60 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Włącz piekarnik na 200° C. Podsmaż mięso na oleju. Dodaj do mięsa: puszkę pomidorów i Knorr Naturalnie smaczne, który nada włoski smak i idealną gęstość sosu dzięki czemu lasagne nie będzie się rozwarstwiała. Następnie przepłucz puszkę 50 ml wody i dolej do sosu. Wymieszaj, doprowadź do wrzenia i duś ok.2 minut.
2. Przygotuj naczynie żaroodporne (ok. 20x28 cm). Rozsmaruj 2-3 łyżki sosu na dnie, a potem ułóż na zmianę płyty lasagne i sos (3 takie warstwy). Zakończ na sosie.
3. Na wierzchu rozsmaruj śmietanę i rozłóż ser. Przykryj naczynie folią aluminiową, tak aby nie dotykała sera. Piecz 30 min, na 10 minut przed końcem pieczenia zdejmij folię aby ser się zapiekł. Porcje lasagne wykrajaj ok. 10 minut po wyjęciu z piekarnika.

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