



Lasagne szpinakowa

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 350 gramów
- szpinak świeży - 500 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 2 opakowania
- makaron Lasagne - 0.5 opakowań
- kukurydza - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- starty żółty ser - 250 gramów
- mleko - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Dynię pokrój na kostkę.
2. Fixy Knorr wymieszaj z mlekiem. Dodaj pokrojoną dynię i całość gotuj, aż dynia zmięknie i sos zgęstnieje.
3. Do ciepłej masy dyniowej dodaj odsączoną kukurydzę oraz umyte listki szpinaku i połowę startego sera. Całość mieszaj, aż szpinak zmięknie i ser się rozpuści.
4. Wlej odrobinę masy do naczynia żaroodpornego tak, aby zakryć dno. Następnie połóż płat makaronu. Ponownie wlej masę i połóż makaron. Czynność powtarzaj do wyczerpania składników.
5. Ostatnią warstwę masy dyniowej zasyp dokładnie pozostałym serem. Piecz w temperaturze 180 °C przez 20 minut pod przykryciem z folii aluminiowej.
6. Usuń folię i piecz kolejne 20 minut.

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