



Lasagne warzywna

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- mleko - 500 mililitrów
- makaron lasagne - płyty
- żółty ser - 400 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak mrożony w liściach - 300 gramów
- pomidory - 4 sztuki
- bakłażan - 300 gramów
- czosnek w ząbkach - 2 sztuki
- cebule - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- oliwa do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku Na rozgrzanej oliwie zeszklij pokrojona jedną cebule i jeden czosnek. Dodaj puszkę pomidorów pelatti, Fix Spaghetti Napoli Knorr i 100 ml wody całość pomieszaj i zagotuj .
2. Bakłażana pokrój w plastry i przesmaż na oliwie. Odstaw na bok w tym samym garnku przesmaż kolejna cebule i czosnek. Dodaj odcisnięty i pokrojony szpinak. Smaż minutę, dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr, pieprzem i gałką muskatołową do smaku.
3. Na spód żaroodpornego naczynia wylej 2 łyżki sosu pomidorowego. Na sosie ułóż pierwszą warstwę suchych płytów makaronu lasagne, rozprowadź . Na makaronie rozprowadź kolejna warstwę sosu, nałóż plastry bakłażana, pomidora i posyp serem.
4. Następną warstwę ułóż ze szpinaku zaczynając od porcji sosu i tak jak poprzednio posyp serem, a następnie przykryj płatami lasagne.
5. Ostatnią warstwę makaronu posmaruj resztką sosu i posyp serem. Zapiekaj w piekarniku pod przykryciem w nagrzanym piekarniku do temperatury 200°C przez 30 minut. Danie podawaj na gorąco.

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