



Lasagne z cukinią

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron lasagne - płyty - 9 sztuk
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone z indyka - 200 gramów
- cukinia - 2 sztuki
- jogurt grecki - 100 gramów
- ser żółty, starty - 50 gramów
- ser feta, pokruszony - 50 gramów
- oliwa - 3 łyżki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- bazylia

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinie pokrój w podłużne plastry, skrop oliwą i zgrilluj na domowej patelni.
2. Mięso z indyka przesmaż na rozgrzanej oliwie, wlej szklankę wody i dodaj Fix Knorr Naturalnie smaczne - Lasagne. Całość doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj 8 minut. Dodaj pokruszoną fetę.
3. Naczynie żaroodporne o wym. 28x20 cm posmaruj jogurtem i rozłóż trzy płyty makaronu. Ponownie posmaruj jogurtem, posyp odrobiną sera i wyłóż część mięsnego sosu oraz plastry cukinii.
4. Czynność tę powtórz do momentu wykończenia składników (3 warstwy). Ostatnią warstwę makaronu posmaruj jogurtem i posyp pozostałym serem oraz suszonym oregano. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i zapiekaj 40 minut. Gotową zapiekankę podawaj z pomidorowym sosem, udekoruj listkami bazylii.

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