



# Lasagne z dynią

przepisy.pl



 120 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- płaty lasagne - 12 sztuk
- dynia, umyta - 800 gramów
- mięso mielone - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory pelatti z puszki - 400 gramów
- suszone pomidory - 150 gramów
- tarta mozzarella - 100 gramów
- pestki dyni - 50 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- świeża bazylia - 1 pęczek
- cebula - 1 sztuka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- masło - 2 łyżki
- mleko - 300 mililitrów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Dynię zawiń w folię aluminiową i wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 40 minut. Po upieczeniu gdy dynia lekko ostygnie obierz kawałki ze skóry.
2. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż pokrojoną cebulę. Gdy się zeszkli, dodaj mielone mięso. Smaż, aż odparują wszystkie soki. Do mięsa dodaj pokrojone w drobna kostkę, suszone pomidory, pestki dyni i pomidory z puszki. Całość chwilę gotuj.
3. Sos dopraw do smaku Knorr Naturalnie smaczne. Poprawi on smak i konsystencję farszu.
4. W drugim garnku rozpuść masło, następnie dodaj mąkę i wymieszaj. Całość smaź aż składniki dobrze się połączą. Do powstałej, delikatnie złotej zasmażki wlej zimne mleko. Dodaj szczyptę gałki muszkatołowej. Całość energicznie i dokładnie wymieszaj. Zagotuj. Gdy sos zgęstnieje, dodaj do niego upieczoną dynię.
5. W natłuszczonym żaroodpornym naczyniu na dnie wylej łyżkę – dwie mięsnego farszu. Na farsz ułóż płaty makaronu, na makaron nałóż spora ilość farszu mięsnego i przykryj go sosem beszamelowym z dynią. Następnie czynność powtórz dwa lub trzy razy do wykorzystania składników.
6. Postaraj się aby wierzch lasagni był wykończony żółtym sosem z dyni. Posyp go tartą mozzarellą i dokładnie przykryj folią aluminiową. Wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 35 minut. Na 10 minut przed końcem pieczenia usuń folię tak, aby ser dobrze się zapiekł.

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)