



przepisy.pl

Lasagne z indykiem i warzywami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 3 sztuki
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki kostka - 400 gramów
- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- bakłażan - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- orzeszki piniowe - 2 łyżki
- bazylia świeża - 1 pęczek
- ser tarty parmezan - 2 łyżki
- śmietana 12% - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinię oraz bakłażana pokrój wzdłuż na cienkie plastry. Paprykę pokrój w kostkę, bazylię pokrój w paseczki a orzeszki upraż na suchej rozgrzanej patelni.
2. Oliwę rozgrzej na patelni i przesmaż mięso z indyka - smaż do momentu, gdy nabierze złocistego koloru.
3. Następnie wlej pomidory z puszki, dodaj paprykę oraz Spaghetti Bolognese Knorr. Całość gotuj na wolnym ogniu 3-5 minut. Dodaj bazylię i wymieszaj.
4. Naczynie żaroodporne natłuść 1 łyżką oliwy i ułóż pierwszą warstwę z plastrów bakłażana i cukinii. Następnie nałóż połowę mięsnego sosu Bolognese i przykryj warstwą cukinii i bakłażana. Czynność tę powtórz raz jeszcze.
5. Wierzch zapiekanki posmaruj równomiernie śmietaną wymieszaną z parmezanem i posyp orzeszkami. Przykryj folią aluminiową i wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz przez 45 minut. Gotową zapiekankę udekoruj listkami bazylii.

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