



przepisy.pl

Lasagne z kurczakiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- pieczarki - 250 gramów
- makaron lasagne zielony - 0.5 opakowań
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 200 mililitrów
- mleko - 200 mililitrów
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- ser żółty starty - 250 gramów
- twaróg - 250 gramów
- olej - 40 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w dużą kostkę i podsmaż na mocno rozgrzanej patelni. Powinno być rumiane na zewnątrz i surowe w środku. Odstaw.
2. Na tej samej patelni podsmaż pieczarki pokrojone w plastry.
3. Sos Knorr wymieszaj z mlekiem i wodą. Dodaj do mieszanki twaróg oraz tymianek.
4. Do naczynia żaroodpornego wlej odrobinę sosu tak, aby zakryć dno. Połóż plaster suchego makaronu, następnie ponownie wlej sos i połóż mięso oraz pieczarki. Przykryj drugim makaronem i wlej sos. Czynności powtarzaj do wypełnienia naczynia.
5. Ostatnią warstwę makaronu zalej obficie całym sosem i posyp startym serem. Piecz w temperaturze 180 °C przez 20 minut pod przykryciem z folii aluminiowej, potem kolejne 20 minut bez folii.

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