



przepisy.pl

Lasagne z mięsa mielonego drobiowego



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielone mięso drobiowe - 600 gramów
- wędzona szynka drobiowa - 200 gramów
- Fix Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- makaron lasagne - płaty
- żółty ser - 200 gramów
- pomidory suszone - 200 gramów
- czosnek w ząbkach - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- oliwa do smażenia
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj. Ser zetrzyj. Pomidory suszone pokrój w kostkę.
2. Na rozgrzanej oliwie zeszklij cebulę i czosnek. Dodaj mielone mięso i koncentrat pomidorowy smaż chwilę dodaj fix wymieszany z wodą i suszone pomidory. Duś kilka minut aż sos zgęstnieje.
3. Naczynie żaroodporne wysmaruj masłem, wylej na spód 2 łyżki sosu. Na sosie ułóż pierwszą warstwę suchych płatów makaronu lasagne, rozprowadź 1/4 sosu, ułóż 2 plastry szynki.
4. Przykryj płatami lasagne. Czynność powtórz jeszcze 2 razy.
5. Ostatnią warstwę makaronu posmaruj resztką sosu i posyp serem.
6. Zapiekaj w piekarniku nagrzanym 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