



przepisy.pl

# Lasagne z mięsem i szpinakiem



 60 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- łopátka wieprzowa - 40 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- margaryna - 1 łyżka
- szpinak mrożony - 400 gram lub świeży - 1 sztuka
- śmietana 12% - 150 mililitrów
- masło klarowane - 1 łyżka
- zielony makaron do lasagne
- ser żółty
- sól do smaku - 1 sztuka
- pieprz - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso mielimy, cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę, przesmażamy wraz z mięsem na rozgrzanej margarynie.
2. Fix do spaghetti mieszamy z 1 szklanką wody i wlewamy do podsmażonego mięsa, dusimy razem kilka minut. Szpinak dokładnie płuczemy, dusimy na rozgrzanym maśle z niewielką ilością wody. Wlewamy 100 ml śmietany, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
3. Na dno żaroodpornego naczynia wlewamy pozostałą śmietanę i układamy warstwę makaronu. Na makaron kładziemy grubą warstwę mięsa mielonego z sosem, drugą warstwę makaronu, następnie cały szpinak, kolejną porcję makaronu i pozostałe mięso. Posypujemy startym żółtym serem. Pieczemy około 20-25 minut w temperaturze 190 stopni. Najlepiej smakuje odgrzana...

---

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)