



przepisy.pl

Lasagne z mięsem mielonym i cukinią



 50 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- płat makaronu lasagne - 9 sztuk
- mięso wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pomidory pelatti z puszkii - 1 puszka
- ser parmezan - 75 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- śmietana - 200 mililitrów
- ser żółty - 150 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę i cukinię pokrój w kosteczkę 1 x 1 cm, czosnek i cebulę drobno posiekaj. Zetrzyj na tarce oba sery oraz marchewkę.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż czosnek, cebulę i marchew. Smaż, aż warzywa zaczną się rumienić. Dodaj mięso mielone i smaż, aż mięso będzie zupełnie suche.
3. Wtedy dodaj puszkę pomidorów, pół szklanki wody oraz Fix. Do powstałego sosu dodaj paprykę oraz cukinię i wszystko razem gotuj jeszcze 2-3 minuty.
4. Na dno naczynia żaroodpornego wylej niewielką ilość sosu i ułóż na nim płaty makaronu. Następnie nałóż warstwę sosu, po czym na nowo ułóż płaty makaronu. Czynność powtórz, tworząc jedną lub dwie warstwy makaronu.
5. Lasagne wykończ z wierzchu śmietaną, posyp obficie serem i piecz w nagrzanym do 180 °C piekarniku przez ok. 20 minut.

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