





przepisy.pl

Lasagne z mięsem mielonym i szpinakiem



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 300 gramów
- Fix Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- makaron Lasagne - 200 gramów
- pomidory pelatti - 200 gramów
- świeży szpinak - 100 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- starty żółty ser - 150 gramów
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr rozmieszaj z 200 mililitrami wody i śmietaną. Zagotuj.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż cebulę i czosnek. Dodaj zmielone mięso i smaź razem. Następnie dodaj koncentrat pomidorowy oraz pomidory z puszki razem z sokiem. Duś 10 minut na małym ogniu. Dopraw do smaku.
3. Żaroodporne naczynie posmaruj odrobiną sosu Knorr. Ułóż płaty makaronu, a następnie kolejno mięso i liście szpinaku. Ułożoną warstwę posmaruj sosem i posyp startym serem – całą tę czynność powtórz raz jeszcze.
4. Wierzch zapiekanki przykryj płatami makaronu, posmaruj sosem, a następnie posyp serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piecz około 30 minut.

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