



przepisy.pl

Lasagne z wędzonym łososiem i szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron Lasagne - 1 opakowanie
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś wędzony - 100 gramów
- ser ricotta - 300 gramów
- szpinak świeży - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 350 mililitrów
- ser żółty starty - 3 łyżki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Przygotuj serowy ser - fix rozmieszaj ze śmietaną i zagotuj.
2. Cebulę pokrój w kostkę, zeszklij na patelni a następnie dodaj umyte liście szpinaku. Dołóż ser ricotta, wymieszaj i dopraw do smaku.
3. Do naczynia żaroodpornego wyłóż łyżkę sosu i rozsmaruj. Następnie połóż pierwszą warstwę makaronu – 3 płyty i posmaruj sosem.
4. Na sos nałóż połowę szpinaku oraz plastry łososia – również połowę. Posmaruj teraz sosem i przykryj kolejną warstwą makaronu. Całą czynność powtórz raz jeszcze.
5. Ostatnią (trzecią) warstwę makaronu polej pozostałym sosem i posyp startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C i zapiekaj przez 20 minut.

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