



przepisy.pl

Lasagne ze szpinakiem i grzybami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron Lasagne - 1 opakowanie
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- szpinak (świeży lub mrożony) - 500 gramów
- pieczarki - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- białe cebule - 2 sztuki
- suszone pomidory - 150 gramów
- orzechy włoskie - 40 gramów
- mleko - 0.5 litrów
- mąka - 150 gramów
- masło - 20 gramów
- starty żółty ser - 80 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 5 gramów
- olej - 20 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule i czosnek pokrój w drobną kostkę. Pieczarki w cząstki. Suszone pomidory w paski. Orzechy lekko posiekaj.
2. Na patelni smaż cebulę z czosnkiem oraz pieczarki. Następnie dodaj oczyszczony szpinak oraz orzechy i suszone pomidory. Smaż przez chwilę. Całość dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
3. Przygotuj sos beszamelowy: na maśle podsmaż krótko mąkę, następnie wlewaj mleko energicznie mieszając tak, aby nie powstały grudki. Dodaj Bulionetkę drobiową Knorr oraz gałkę muskatołową. Zagotuj sos, powinien być gęsty.
4. W naczyniu żaroodpornym, dno posmaruj sosem beszamelowym, następnie połóż warstwę makaronu, ponownie polej sosem, ułóż masę szpinakową, posyp startym serem i przykryj drugą warstwą makaronu. Czynność tę powtórz do wyczerpania przygotowanych produktów, ale tak, aby masa nie wystawała ponad naczynie.
5. Ostatnią warstwę makaronu polej obficie sosem oraz posyp pozostałym serem. Zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 25 minut. Podawaj z ulubionym sosem, na przykład Spaghetti Toscana Knorr.

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