



przepisy.pl

# Lasagne ze szpinakiem i ricottą



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron lasagne - płyty - 12 sztuk
- ser ricotta - 250 gramów
- mrożony szpinak - 400 gramów
- orzeszki pinii - 2 łyżki
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- szalotki - 2 sztuki
- tarta mozzarella - 100 gramów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż pokrojoną w kosteczkę szalotkę, dodaj rozmrożony, odcisnięty z soku szpinak i smaź chwilę. Dodaj pokrojone w kostkę suszone pomidory, całość dopraw do smaku ostrą papryką. Odstaw do wystygnięcia.
2. Na koniec szpinak wymieszaj z serem ricotta i wcześniej uprażonymi orzeszkami pinii. Dopraw do smaku odrobiną soli i pieprzu.
3. Do garnka wlej puszkę pomidorów pelati (około 400 ml) dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Lasagne, które idealnie zagęści i doprawi sos. Całość zagotuj, gorący sos wymieszaj ze śmietaną.
4. Na dno żaroodpornego naczynia wlej trochę sosu pomidorowego ułóż na nim płyty lasagne. Na makaron nałóż warstwę szpinaku przykryj makaronem i posmaruj sosem pomidorowym. Czynność powtórz dwukrotnie, tak aby lasagne miała trzy warstwy.
5. Wierzch lasagne posmaruj pozostałym pomidorowym sosem i posyp po wierzchu tartą mozzarellą.
6. Całość przykryj folią aluminiową, wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na 30 minut. 15 minut przed końcem pieczenia usuń folię, tak aby ser na wierzchu mógł się zapiec.

---

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)