



# Lazania farmera

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Fix Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone - 300 gramów
- boczek wędzony - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- parmezan starty - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Boczek i cebulę pokrój w kostkę i przesmaż, dodaj pastę pomidorową, smaż chwilę. Następnie dodaj mięso, przyprawy i smaż kilka minut na mocnym ogniu.
2. Dolej wody i dodaj Fix Knorr. Gotuj przez kilka minut.
3. W naczyniu żaroodpornym układaj na przemian plastry ziemniaków i mięsny farsz.
4. Wierzch lazanii zakończ warstwą ziemniaków i posyp serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i zapiekaj przez 40 minut.

---

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)