



przepisy.pl

Lazania z mięsem i warzywami



Składniki:

- makaron lasagne, bez gotowania - płyty - 1 opakowanie
- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- mrożona mieszanka warzyw - 250 gramów
- przecier pomidorowy - 70 gramów
- ser mozzarella lub inny żółty ser - 100 gramów
- oliwa - 2 łyżki

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

45 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Zetrzyj ser na tarce. Natłuś oliwą naczynie do zapiekania. Przesmaż mięso na oliwie do momentu kiedy przestanie być różowe. Dodaj mrożone warzywa i wymieszaj. Dodaj przecier pomidorowy, 500 ml wody i zawartość opakowania Knorr Naturalnie smaczne. Wymieszaj dobrze, doprowadź do wrzenia i gotuj przez kilka minut.
2. Rozprowadź 1/3 sosu na dnie naczynia. Ułóż na sosie płyty makaronu tak aby dobrze zakryły sos. Powtórz czynność dwukrotnie aby powstały 3 warstwy sosu i 3 warstwy makaronu. Makaron na wierzchu posyp tartym serem.
3. Całość przykryj starannie folią aluminiową i piecz przez 20 minut. Następnie usuń folię i piecz dalej ok. 20 minut aż ser roztopi się i zmieni kolor na złocisty. Zanim pokroisz lazanię, pozwól jej chwilę odpocząć ok. 10 minut.

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