



Marchewkowa lasagne

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchew - 800 gramów
- ser cheddar - 250 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- mleko - 500 mililitrów
- mąka - 100 gramów
- masło - 50 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- makaron Lasagne - 300 gramów
- jajka - 4 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sól do smaku
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj wedle przepisu na opakowaniu, odcedź i ostudź. Marchew zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
2. Mąkę podsmaż na maśle (należy uważać, aby masło się nie przypaliło, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa). Wlej mleko, wymieszaj i podgrzej.
3. Zdejmij z ognia i dodaj 60 g startego żółtego sera, roztrzepane jajka i marchewkę. Wymieszaj i przypraw gałką muskatołową, delikatem Knorr i pieprzem.
4. W natłuszczonym naczyniu żaroodpornym ułóż warstwę masy marchewkowej, przykryj makaronem, znów masą i tak do wyczerpania składników. Ostatnią warstwą powinien być makaron.
5. Całość posyp resztą startego sera. Piecz około 50 minut w temperaturze 180 °C. Lasagne posyp posiekaną natką pietruszki.

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