



## Parmigiana z cukinii

przepisy.pl



 50 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- makaron do lasagne - 500 gramów
- cukinia - 4 sztuki
- pomidory krojone w puszcze - 400 gramów
- śmietana - 200 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- parmezan - 100 gramów
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-ziolowym Knorr** - 1 opakowanie
- olej do smażenia - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Naszykuj blachę i ulóż na niej połowę krojonych pomidorów.
2. Cukinię, cebulę i czosnek pokrój w półksiężycy i przesmaż na rozgrzanym oleju.
3. Śmietanę rozrób z Knorr Naturalnie smaczne. Wylóż na blachę warstwami: makaron, cukinię i ser, polewając wszystko przygotowaną zalewą. Czynność powtórz kilkakrotnie.
4. Ostatnią warstwę wylóż makaronem i posyp ją pozostałymi pomidorami.
5. Włóż blachę do piekarnika nagrzanego do 180 °C i piecz około 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)