



# Wegetariańska lasagne z pomidorami, szpinakiem i kozim serem

przepisy.pl



 55 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- śmietana 10% - 100 mililitrów
- woda - 400 mililitrów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory - 200 gramów
- szpinak - 200 gramów
- sałata rukola - 100 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pszenne płaty makaronu lazania (bez wstępnego gotowania) - 8 sztuk
- kozi ser - 200 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Lasagne Knorr rozmieszaj w 400 ml zimnej wody i 100 ml śmietany, by sos był dobrze doprawiony i cechował się odpowiednią konsystencją. Wszystko razem zagotuj, a następnie odstaw na bok, aby sos lekko wystygł.
2. Pomidory i cukinię pokrój w cienkie plastry, a cebulę w drobną kosteczkę.
3. Na patelni na rozgrzonym tłuszczu zeszklij cebulę, dodaj do niej posiekany szpinak i sałatę rukolę. Smaż wszystko razem przez chwilę.
4. Dno naczynia żaroodpornego posmaruj delikatnie wcześniej przygotowanym sosem, ułóż na nim pierwszą warstwę makaronu, a następnie połóż warstwę szpinaku oraz plastry pomidora i cukinii. Czynność powtarzaj do uzyskania dwóch-trzech warstw. Wierzch lazanii polej obficie sosem i oprósz pokruszonym serem. Zapiekanekę wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na ok. 30-40 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)