

# Lasagne ze szparagami

## Lasagne ze szparagami – klasyka w wiosennej odsłonie

Odkryj nową wersję włoskiego klasyka! Nasza **lasagne ze szparagami** to harmonijne połączenie tradycyjnego sosu bolońskiego z delikatnością sezonowych szparagów. Warstwy al dente ugotowanego makaronu, soczystego mięsnego sosu i chrupiących szparagów, przykryte rozplływającym się serem tworzą kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

### Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników włoskiej kuchni, którzy cenią kulinarne eksperymenty. To danie spodoba się zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które dzięki niemu mogą przekonać się do szparagów. *Połączenie klasycznego smaku lasagne z nutą wiosennej świeżości* sprawia, że potrawa zadowoli każde podniebienie.

### Na jaką okazję?

Lasagne ze szparagami sprawdzi się jako **wykwintne danie główne** na rodzinny obiad, spotkanie z przyjaciółmi czy proszoną kolację. Efektowny wygląd i niecodzienny smak sprawiają, że potrawa robi wrażenie na gościach, a jednocześnie jest sycąca i komfortowa – idealna na wiosenne celebracje.

### Czy wiesz, że?

Sekret doskonałej lasagne ze szparagami tkwi w odpowiednim ułożeniu warstw. Zawsze zaczynaj od cienkiej warstwy sosu na dnie naczynia, by makaron nie przywarł. Szparagi najlepiej

układać w jednym kierunku, a *ostatnią warstwę warto udekorować kilkoma całymi szparagami* – dzięki temu danie będzie wyglądać profesjonalnie i apetycznie.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz wzbogacić smak dodając do sosu odrobinę białego wina lub śmietanki. Lasagne świetnie komponuje się z **lekką sałatką** z pomidorów, ogórków i oliwek skropioną oliwą. Dla miłośników intensywnych smaków polecamy posypanie gotowego dania świeżo startym parmezanem i listkami bazylii.