

Lasagne ze szpinakiem i mięsem mielonym

Lasagne ze szpinakiem i mięsem mielonym – klasyk w nowej odsłonie

Odkryj **prawdziwie włoski smak** w domowym wydaniu! Nasza lasagne ze szpinakiem i mięsem mielonym to połączenie tradycyjnej receptury z nutą świeżości. Soczyste mięso mielone, delikatny szpinak i aromatyczne zioła tworzą kompozycję, która zachwyci każde podniebienie.

Dla kogo?

[Lasagne](#) to danie, które pokochają *wszyscy domownicy* – od najmłodszych po najstarszych. Jest sycąca, pełna wartości odżywczych i tak smaczna, że nawet niejadki poproszą o dokładkę. To idealny wybór dla rodzin ceniących wspólne posiłki w ciepłej atmosferze.

Na jaką okazję?

Ta warstwowa zapiekanka sprawdzi się zarówno na *codzienny obiad*, jak i na *uroczystą kolację* z bliskimi. Możesz przygotować ją wcześniej i odgrzać przed podaniem, co czyni ją doskonałym rozwiązaniem na dni, gdy masz mało czasu na gotowanie. Świetnie komponuje się z lampką czerwonego wina i prostą sałatką.

Czy wiesz, że...

Tradycyjna włoska lasagne różni się od tej, którą znamy w Polsce. Oryginalna **lasagne alla bolognese** zawiera [sos](#) beszamelowy zamiast śmietany. Nasza wersja jest nieco lżejsza i szybsza w przygotowaniu, ale równie pyszna. Dodatek szpinaku

wzbogaca danie o cenne składniki odżywcze.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Możesz wzbogacić farsz o *cukinię*, *suszone pomidory* lub *bakłażana*. Na wierzchu ułóż cienkie plastry świeżych pomidorów przed zapiekaniem, a po wyjęciu z piekarnika posyp świeżymi ziołami – bazylią lub oregano. Podawaj z kolorową sałatką, która doda lekkości temu sycącemu danu.