

Ziemniaczki a'la lasagne

Ziemniaczki a'la Lasagne – Domowa Uczta w Nowej Odsłonie

Kto nie kocha lasagne? A co, gdyby zamienić makaron na soczyste plastry ziemniaków? Nasze **ziemniaczki a'la lasagne** to przepis, który łączy tradycyjne smaki w zupełnie nowym wydaniu. Delikatne warstwy ziemniaków przeplatane aromatycznym mięsem mielonym i przykryte złocistą kołderką sera tworzą danie, które zachwyci całą rodzinę.

Dla kogo?

Ziemniaczki a'la [lasagne](#) to idealna propozycja dla miłośników domowych, sycących potraw. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i gdy szukasz pomysłu na wykorzystanie ziemniaków w niebanalny sposób. To danie, które pokochają zarówno dorośli, jak i dzieci – trudno oprzeć się połączeniu chrupiącego sera i soczystego mięsa!

Na jaką okazję?

Ten przepis doskonale sprawdzi się na niedzielny obiad, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie posiłku. To również świetna propozycja na przyjęcie w gronie przyjaciół – możesz przygotować je wcześniej i wstawić do piekarnika tuż przed podaniem. Ziemniaczki a'la lasagne pięknie prezentują się na stole i z pewnością wywołają zachwyt gości.

Czy wiesz, że?

Łączenie ziemniaków z mięsem to tradycja znana w wielu kuchniach świata. Nasz przepis to polska interpretacja włoskiej klasyki, która dowodzi, że kulinarne fuzje mogą

przynieść zaskakująco pyszne rezultaty. Dodatek ziół takich jak **oregano i bazylia** nadaje potrawie charakterystyczny, śródziemnomorski aromat.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do tego dania – spróbuj dodać pieczarki do mięsa lub warstwę szpinaku między ziemniakami. Dla wegetarian świetnie sprawdzi się wersja z soczewicą zamiast mięsa mielonego. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do mięsa odrobinę chili lub papryczki jalapeno.