



## **Płatki lasagne z sosem pomidorowym, cytrusami i serkiem kremowym**

### **Składniki**

200 g lasagne 100 g boczku 100 g sera śmietankowego 1/2 butelki przecieru pomidorowego Passata Rustica 1/4 cebuli 1 łyżka posiekanej natki pietruszki 1 pomarańcza 1 cytryna Bazylia Oliwa z oliwek Sól

### **Przygotowanie**

1. Arkusze lasagne zanurzyć we wrzącej wodzie.
2. Pokroić cebulę w kostkę i podsmażyć na patelni na oliwie z oliwek.
3. Dodać przecier pomidorowy Passata Rustica.
4. Pokroić serek śmietanowy w kostkę.
5. Zetrzeć skórkę z pomarańczy i cytryny, połączyć z posiekaną natką pietruszki i bazylią.
6. Całość wymieszać i poprzekładać ugotowanymi płatkami lasagne.

