Лазаня "Карбонара"

Съставки

- 200 г печурки
- 200 г бекон
- 120 г моцарела
- 300 мл прясно мляко
- 1 MAGGI® Идея за Спагети Карбонара 37 г
- 20 г кашкавал
- 3 клонки свеж магданоз

Указания

1. MAGGI® Малки Тайни за спагети Карбонара се разтваря в прясно мляко според указанията на опаковката. Разбъркайте добре.

2. Подходяща тава се намазва с олио или зехтин, а корите се поставят на дъното. След това разположете ситно нарязан бекон, гъби и резен моцарела. Залейте с малко MAGGI® Малки тайни с помощта на черпак. Следва нова кора, бекон, гъби и моцарела и отново фикс. Повтаряте действието, докато имате кори, на финала се полива отново с MAGGI® и се завършва с моцарела и кашкавал. Лазанята се пече във фурна на 200 градуса около 20-30 минути.

3. Накрая може да я поръсите ястието със ситно накълцан магданоз.

44 мин.

4 порции

Въглехидрати	6.75 g
Енергия	378.35 kcal
Мазнини	31.11 g
Протеин	18.27 g