



## Лазаня четири сирена

### Съставки

- 25 кори за лазаня
- 500 мл сметанат за гответе
- 2 MAGGI® Идея за Пиле 4 сирена 32г
- 200 г бекон
- 1 с.л. зехтин
- 5 стръка свеж магданоз

### Указания

1. В тази рецепта за лазаня четири сирена използвам охладени кори за лазаня, които не се варят предварително. Така, лазанята става много бързо, сочна е и е пленителна. Бекон се реже на кубчета и заедно със зехтина за запържва до златисто.
2. Към сметаната добавям два броя MAGGI® Идея за Пиле 4 сирена и разбъркваме добре. Приятели, използвайте тази идея на MAGGI® Идея за Пиле 4 сирена, защото тя е създадена за печене на фурна и е идеална за приготвянето на лазаня 4 сирена. Когато бекон е готов и нашият крем за лазанята също, преминавам към следващата стъпка от рецептата за лазаня с 4 сирена.
3. Вземете подходяща тавичка. На дъното сложете от соса 4 сирена. Отгоре подредете кори, сложете малко бекон. След бекон се слагат кори, сос, бекон, кори. Накрая завършваме с кори и сос. Поръсваме с нарязан на ситно магданоз. Печем нашата лазаня 30 минути в топла фурна на 200 градуса.
4. Ето я и изпълнената рецепта за лазаня четири сирена. Сочна, вкусна, лесна и бърза. Идеална да се хапва по всяко време и всеки сезон. Аз поръсих моето парче лазаня със свежа рукола. Изключително си подхожда с плътно бяло вино, което е добре охладено.

45 мин.

4

Въглехидрати	84.41 g
Енергия	840.36 kcal
Мазнини	41.7 g
Протеин	27.96 g