



## ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Φτιάξε εύκολα λαχταριστά λαζάνια με τυριά και αλλαντικά με τη μοναδική φυτική κρέμα μαγειρικής VEGETALCREM Cucina!

### ΥΛΙΚΑ

14-15 λαζάνια (τα πλατιά ζυμαρικά σε μορφή φύλλου)

1 1/2 φλ.τσ. γραβιέρα

1 1/2 φλ.τσ. edam

1 1/2 φλ.τσ. gouda

1 φλ.τσ.μανιτάρια ψιλοκομμένα

5 φέτες γαλοπούλα καπνιστή ή ζαμπόν

5 φέτες μπέικον

Βιτάμ

300ml φυτική κρέμα μαγειρικής VegetalCrem Cucina

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε για λίγα λεπτά τα λαζάνια σε αλατισμένο νερό και τα ξεπλένουμε με κρύο νερό για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.
2. Βουτυρώνουμε ένα πυρέξ και βάζουμε μια στρώση λαζάνια.
3. Καλύπτουμε με τη μισή ποσότητα τυριών ανακατωμένα, τα μανιτάρια και τα αλλαντικά κομμένα σε μικρά κομμάτια.
4. Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα λαζάνια, ρίχνουμε από πάνω τα υπόλοιπα τυριά και τέλος τη φυτική κρέμα μαγειρικής VegetalCrem Cucina.
5. Ψήνουμε στους 180° C για περίπου 20 λεπτά, μέχρι το φαγητό μας να ροδίσει.
6. Το βγάζουμε από τον φούρνο και το αφήνουμε να σταθεί για 5-10 λεπτά.
7. Το κόβουμε και το σερβίρουμε.

Παραλλαγή συνταγής από [greekmasa.gr](http://greekmasa.gr)