

## **Lazanje sa šunkom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**kora za lazanje
- **250 g**šunke
- **200 g**kackavalja
- **malorigana**

#### **Za besamel:**

- **2 kašikebrašna**
- **parcemaslaca**
- **8 dlmleka**
- **malosoli**

### **Priprema**

Na maslacu upržiti brašno i dodati mleko, mešati na laganoj vatri dok ne provri. U vatrostalnu ciniju staviti koru pa prelitи bešamel sosom.

Preko bešamel sosa poreati šunku.

Preko šunke narendati kackavalj.

Postupak ponoviti dok se ne potroše sastojci. Na zadnju koru preliti besamel sos i narendati kackavalj.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 20 minuta. Pred kraj pecenja dodati još malo narendanog kackavalja i dopeci još minut-koliko da se otopi kackavalj.

Seci po želji. Prijatno.

### **Savet**