

## ***Brze lazanje***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** g gotovih kora za lazanje
- **150** g kackavalja
- **200** g pilece salame ili šunke po izboru
- **malo** kecapa

### **Za bešamel sos:**

- **6** dl mleka
- **1 puna kašika** brašna
- **1** parce maslaca
- **malo** soli
- **prstohvatorigane**

## **Priprema**

Maslac otopiti i staviti kašiku brašna. Promešati i kad pocne da vri sipati mleko, dodati malo soli, promešati više puta dok ne provri. Gotovim bešamel sosom prelivati svaku koru za lazanje.

Reati: Kora za lazanje, bešamel sos, poreati pilecu salamu po izboru i narendati kackavalj.

Postupak ponavljati dok ne potrošute sastojke. Zadnju koru preliti bešamel sosom, narendati kackavalja i preliti kecapom po želji. Peci na 200 C 20-tak minuta.

Seci na željene parcice i preliti kecapom.

### **Savet**