

Lazanje sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za lasanje

Za sos od pecuraka:

- 1 kg šampinjona
- 1 praziluk
- 3 paradajza
- 100 g mesnate dimljene slanine
- 100 g kackavalja trapista
- origano
- biber
- so

Za bešamel sos:

- 60 g margarina
- 60 g brašna
- 750 ml mleka
- 3 kašičice gotove supe
- 3 kašike parmezana
- 1 kašičica senfa

Priprema

Sos od pecuraka: Sitno iseckanu slaninu ispržiti u tiganju bez masti. U to dodati sitno iseckane pecurke i praziluk isecen na kolutove i sve dinstati oko 10 minuta. Dodati paradajz isecen na kockice, so, biber i origano. Sve pržiti još oko 5 minuta.

Bešamel sos: Istopiti margarin, dodati u njega brašno i polako dolivati mleko, neprestano mešajući. Zaciniti kašicicom senfa, dodati supu, a zatim i parmezan.

Pleh za rernu namazati puterom (ili margarinom), pa slagati red kora za lazanje, red sosa od pečuraka, pa red bešamel sosa. Preko svega posuti rendani kackavalj. Rernu zagrejati na 200 °C i peci oko 30 minuta.