

Lažne pica lazanje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g krompira**
- **200 g pecenice**
- **250 g kackavalja**
- **100 ml kecapa**
- **100 g mariniranih šampinjona**
- **4 kašike kisele pavlake**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **maloulja**

Bešamel sos:

- **500 ml mleka**
- **50 g putera**
- **3 kašike brašna**
- **1 kašica casoli**
- **1/2 kašice bibera**

Priprema

Krompir skuvati sa lјuskom, sacekati da se ohladi, pa ga oljuštiti. Za besamel sos otopiti puter, dodati brašno i propržiti. Zatim lagano dolivati mleko, neprestano mešajuci. Zaciniti solju i biberom, pa ostaviti da provri i da se zgusne.

U podmazan vatrostalni sud poreati krompir isecen na kolutove.

Posoliti, poreati pecenicu.

...premazati bešamelom...

...posuti kackavaljem.

Preko staviti kecap i origano.

Zatim poreati krompir...

...marinirane šampinjone i kackavalj.

Staviti još jedan red krompira...

...pa preliti ostatkom bešamela pomešanog sa pavlakom.

Posuti kackavaljem.

Peci na 220 stepeni dok ne porumeni.

Savet