

Lazanje sa šunkom i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za lasanje
- 400 g šunke
- 400 g šampinjona
- origano
- kecap

Za bešamel sos:

- 1/2 l mleka
- 100 g brašna
- 0,5 dl ulja
- so
- 100 g kackavalja po želji

Priprema

U šerpicu sipajte ulje i ostavite da se dobro ugrije. U zagrejano ulje dodajte brašno, i neprestano mešajte 2-3 minuta. zatim postepeno dodajte mleko uz stalno mešanje. Posolite po ukusu, po želji možete dodati rendan kackavalj.

Šampinjone operite i isecite na tanke listove.

U odgovarajući manji pleh sipajte malo ulja. Stavite koru za lasanje, premažite bešamel sosom, stavite listove šunke, iseckane šampinjone, kecap i pospite origanom. Tako nastavite redom, dok neutrošite sve kore. Na zadnju koru stavite bešamel sos, šampinjone i kecap.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.