

## *Lazanje od krompira*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **2 kašike** brašna
- **1 šolja** mleka
- **1/2 šolje** vode
- **100 g** parizera
- **1/2** kuvanog paradajza
- **2 kašike** ulja
- **po ukusu** so, biber
- origano

### **Priprema**

Krompir oljuštiti i staviti da se kuva u vodi koju smo malo posoliti. Ne treba da se skuva skroz da bi mogao da se sece na kolutove, dakle na pola kuvani krompir.

Za to vreme pripremiti bešamel. Na ulju proprižiti brašno, ne sme da porumeni, pa naliti šoljom mleka i pola šolje vode. Mešati da se sjedini i ubaciti na kockice seckan parizer (može da se ubaci kackavalj, parmezan, kobasica).

U tepsiju, koju podmažemo, slažemo red krompira (po ukusu krompir posoliti i pobiberiti) koji smo isekli na kolutove, pa pospemo sa bešamel sosom, pa opet red krompira i na kraju završiti sa sosom.

Sve preliteri sa paradajzom i posuti origanom. Peci na 250 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**