Lazanje sa šunkom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 listova**pakovanje listova lazanja
- **300 g**praške šunke
- **200 g**kackavalja
- **50 g**putera
- **3 kašike ravne**brašna
- **1 l**mleka
- **1/2 l**voda
- **po ukusu**so
- ulje
- tomatino (kecap)
- origano

Priprema

Najbolje je prvo napraviti sos. U rastopljen puter dodati brašno, mešati nekoliko puta, ali da zaprška ostane bela pa uz stalno mešanje dodati mleko i vodu. Mešati povremeno i kad provri skloniti sa vatre. Pripremiti pleh za pecenje lazanja.

Podmazati uljem i poreati prvi red kora vodeci racuna da se ne preklapaju. Svaki red kora za lazanje posuti seckanom šunkom, narendati kackavalj, malo kecapa, pa preliti kutlacom obilno sos. To sve raati dok ima materijala. Poslednji red bi trebalo da su listovi lazanja koji se preliva sos koji je preostao narendati kackavalj i origano i peci u rerni na 220 C stepeni. Kad porumeni zasece se nožem, lazanja mora da je mekana i da nož prolazi.

Savet