

Lazanje sa šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kora za lasanje
- **250 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **maloorigana**

Za besamel:

- **2 kašike** brašna
- **parcema** slaca
- **8 dl** mleka
- **malosoli**

Priprema

Na maslacu upržiti brašno i dodati mleko, mešati na laganoj vatri dok ne provri. U vatrostalnu ciniju staviti koru pa preliti bešamel sosom.

Preko bešamel sosa porežati šunku.

Preko šunke narendati kackavalj.

Postupak ponoviti dok se ne potroše sastojci. Na zadnju koru preliti besamel sos i narendati kackavalj.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C 20 minuta. Pred kraj pecenja dodati još malo narendanog kackavalja i dopeci još minut-koliko da se otopi kackavalj.

Seci po želji. Prijatno.

Savet