

Zelene lazanje



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za lazanje
- 300 g blitve
- 300 g zelene boranije
- 2 tikvice
- 1 glavica crnog luka
- 200 g dimljenog kackavalja
- 120 g putera
- 1 l mleka
- 2 kašike brašna
- 4 kašike ulja
- origano
- bosiljak

Priprema

U slanoj vodi skuvati blitvu isecenu na rezance i boraniju isecenu na komadice. Sitno iseckani luk izdinstati na ulju, pa u to dodati blitvu, boraniju i tikvice isecene na tanke krugove. To sve dinstati oko 5 minuta.

U drugoj šerpi od 100 grama putera, mleka i brašna napraviti bešamel sos (otopiti puter na ringli, dodati brašno, kratko mešati i naliti vrelo mleko) u koji cete dodati origano i bosiljak po želji.

Pleh (dimenzije 30 x 20 cm) namazati puterom, pa staviti red lazanja, preliti bešamelom, zatim sloj povrca, pa rendani kackavalj. Reati slojeve dok se materijal ne potroši. Poslednji sloj kora dekorisati trakom povrca. Prekriti alu-folijom i peci u rerni na 200° C oko 30 minuta. Izvaditi iz rerne, skinuti foliju i zapeci još nekoliko minuta.