

Brze lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g gotovih kora za lazanje
- **150** g kackavalja
- **200** g pilece salame ili šunke po izboru
- malo kecapa

Za bešamel sos:

- **6** dl mleka
- **1** puna kašika brašna
- **1** parce maslaca
- malo soli
- prstohvatorigane

Priprema

Maslac otopiti i staviti kašiku brašna. Promešati i kad pocne da vri sipati mleko, dodati malo soli, promešati više puta dok ne provri. Gotovim bešamel sosom prelivati svaku koru za lazanje.

Re?ati: Kora za lazanje, bešamel sos, pore?ati pilecu salamu po izboru i narendati kackavalj.

Postupak ponavljati dok ne potrošute sastojke. Zadnju koru preliti bešamel sosom, narendati kackavalja i preliti kecapom po želji. Peci na 200 C 20-tak minuta.

Seci na željene parcice i preliti kecapom.

Savet