

Lazanje sa domacim korama za pitu



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** debelih domacih kora za pitu
- **400 g** šampinjona
- **1 kesica** sosa za milaneze
- **200 g** posnog sira
- **2 kašike** brašna
- **3 kašike** sojinog mleka u prahu
- **oko 1 l** vode
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Napraviti crveni sos: Na 2 kašine ulja dinstati sitno seckane šampinjone. Posebno razmutiti sos u 100 g vode. Kada su šampinjoni skoro gotovi, naliti ih sa 300 g vode, pa preko njih sipati sos, promešati i kuvati dok se sos ne zgusne. Popraviti ukus ako je potrebno.

Napraviti bešamel: Na drugoj polovini ulja propržiti 2 kašike brašna, naliti sa pola litra hladne vode uz nepestando mešanje, posoliti, pobiberiti i kada je sos dovoljno gust, dodati 3 kašike praha sojinog mleka i dobro

promešati da nema grudvica.

Pouljati vatrostalnu posudu, pa preko toga staviti bešamel, pa crveni sos.

Zatim složiti ravno jednu debelu koru za pitu, pa preko toga ponovo bešamel, pa crveni sos, i tako do kraja, jedna po jedna kora i izmeu sosovi.

Završiti slaganje poslednjom korom i na kraju staviti obrnuto, prvo crveni sos pa bešamel

Preko toga narendati pola kocke posnog sira.

Staviti u hladnu rernu i peci na 180 stepeni oko 45 minuta. Može se služiti i sa kecapom.

Savet