

Lazanje sa mocarela sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za lasanje
- 30 g putera
- 1/2 l sosa od paradajza
- 1/2 l bešamel sosa (prethodno pripremljenog)
- 400 g mocarela sira isecenog na kolutove
- 400 g praške šunke (sitno seckane)
- 1 kesica parmezana
- maslinke po želji

Priprema

Pleh (velicine 30 x 20 cm) namazati puterom, a zatim redati: kore, sos od paradajza, mocarelu, šunku, bešamel, pa sve iz pocetka. Tako napraviti tri reda. Poslednji red kora namazati bešamel sosom i posuti parmezanom.

Zagrejati rernu na 220 °C, staviti lasanje da se peku i smanjiti rernu na 200 °C. Peci 30 minuta.