

Rolovane lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 listova** lazanja
- **12 listova** šunke
- **12 listova** kackavalja
- **250 ml** soka od paradajza
- **200 g** kackavalja
- **5 dl** mleka
- **40 g** putera
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** zacina
- **200 g** pecuraka

Priprema

Listove lazanja kratko prokuvati u slanoj vodi da postanu savitljivi. Nakon toga na svako parce testa staviti list šunke, list kackavalja i pažljivo urolati. Tepsiju nauljati, pa u nju sipati sok od paradajza i poslagati rolnice.

Posebno otopiti puter, a zatim dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno dolivati mleko neprestalno mešajući dok se smesa ne zgusne i dodati mešavinu zacina. Rolnice posuti polovinom rendanog kackavalja, staviti pecurke i prelići bešamel sosom.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni dok testo od rolnica potpuno ne omekša.

Pred kraj pecenja posuti preostalim kackavaljem i sacekati da se rastopi.

Savet