

Lazanje sa šunkom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za lasanje
- **600** gkackavalja
- **600** gšunke
- **2** kesice origana
- **1** cašakisele pavlake
- **1** mleka
- **1** kašicica soli
- **5-6** kašikabrašna
- **malom**levenog bibera
- **malo** muskatnog oraha
- **malo** margarina

Priprema

U vecu šerpu staviti vodu da prokljuca sa malo soli pa spustati kore za lasanje da omekšaju. Vaditi ih rešetkastom kašikom i stavljati u hladnu vodu, jednu po jednu, kako koju kuvate.

U mešuvremenu dok kuvate kore pripremiti sos. Od litre mleka odvojiti malo i razbiti brašno da nema grudvica. Ostatak staviti da se zagreva pa kada pocne da kljuca zakuvati brašno uz stalno mešanje dok se ne zgusti.

Skloniti sa šporeta i narendati kackavalj, a šunka neka bude na kolutove. Tepsiju, pleh dobro premazati margarinom, stranice i dno.

U sos dodati cašu kisele pavlake, malo mlevenog bibera, narendati malo muskatnog oraha i dodati kašicicu soli. Sve sjediniti i na dnu tepsije staviti nekoliko kašika pa rasporediti.

Preko sosa poređati kore za lazannje, zatim sve premazati sosom, poređati šunku, posuti kackavaljem i na kraju posuti malo origanom.

Zatim ponavljati postupak dok se ne utroši materijal.

Na kraju završiti korama koje samo obicno prelijete ostatkom fila. Staviti da se pece u zagrejanom rerni na 200-220C oko 40-45 minuta, zatim izvaditi iz rerne, posuti ostatkom kackavalja i vratiti u rernu na još 15tak minuta.

Ostaviti par minuta pa seci na kocke i poslužiti vruce uz kecap i salatu po želji :)

Savet

Jako jednostavne i ukusne za pripremu :)