

Pica lazanje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek** kora za lazanje
- **200 g** pica šunke
- **200 g** kackavalja
- **po potrebi** kecapa

Za bešamel:

- **1/2 l** mleka
- **1 kockica** maslaca
- **3 kašike** brašna
- **1 kašica** soli

Priprema

Najpre pripremiti bešamel - puter otopiti, pa mu dodati brašno. Sve zajedno propržiti, pa naliti mlekom. Kuvati uz neprestano mešanje. Dodati soli po ukusu. Kada se smesa lepo zgusne, skloniti sa vatre.

Pekac ili tepsiju podmazati, pa rasporediti prvi sloj kora. Premazati ih bešamelom, preko poreati šunku, posuti rendanim kackavaljem i preliti sa malo kecapa odozgo.

Prekriti još jednim slojem kora, pa ponoviti postupak dok se materijal ne potroši. Odozgo treba da bude sloj

kora.

Premazati ih bešamelom, posuti rendnim kackavaljem i prelići sa malo kecapa.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Služiti toplo.