

Pita lazanja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 listova** lazanja kore
- **7 listova** prške šunke
- **50 g** cajne kobasice
- **50 g** kackavalja
- **1** kuvano jaje
- **po želji** kecapa
- **malo** origana
- **1 trougao** zdenka sira

Priprema

U ciniju na dno stavite dva lista kora lazanje, zatim preko izrendajte cajnu kobasicu, kuvano jaje. Preko stavite kecap, zatim listove praške šunke i listove kackavalja.

Zatim prekriti sa dva lista lazanja, i ponovite postupak sa šunkom, kackavaljem i dodajte iseckan zdenka sir. I opet prekriti sa listovima lazanja. Na kraju premazite kecap i pospite parmezan i susam. Peci u predhodno zagrejanoj rerni 200 minuta, na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.