

Ivanine lazanje



Sastojci

Potrebno je:

- pakovanje lazanja (500 g)
- 1/2 l jogurta
- 200 g pizza kecapa
- 200 g kackavalja (listovi, ili tvrdog sira)
- 200 g šunke ili salame (tanko isecena)
- 1 praška za pecivo
- 2 kašike ulja

Priprema

Dno suda se namaže uljem i naredjaju se prokuvane table lazanja. Zatim se namažu sosom, preko cele površine.

Na sos se poredja, prvo šunka ili salama trakasto isecena po širini, a zatim kackavalj ili sir trakasto isecen, po dužini posude. Onda se stave obarene ploce lazanja, pa sos, pa šunka ili salama, pa kackavalj ili sir i tako se troši materijal do kraja.

Na kraju ostaju ploce lazanja i preko tanak sloj sosa.

Sos: 1/2 l jogurta se pomesa sa 200 g kecapa, praškom za pecivo i dve kašike ulja.

Lazanje se peku dok sos ne ocvrzne.