Lažne pica lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **200 g**pecenice
- **250 g**kackavalja
- **100 ml**kecapa
- **100 g**mariniranih šampinjona
- **4 kašike**kisele pavlake
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**origana
- **malo**ulja

Bešamel sos:

- **500 ml**mleka
- **50 g**putera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**bibera

Priprema

Krompir skuvati sa ljuskom, sacekati da se ohladi, pa ga oljuštiti. Za besamel sos otopiti puter, dodati brašno i propržiti. Zatim lagano dolivati mleko, neprestano mešajuci. Zaciniti solju i biberom, pa ostaviti da provri i da se zgusne.

U podmazan vatrostalni sud poreati krompir isecen na kolutove.

Posoliti, poreati pecenicu.

...premazati bešamelom...

...posuti kackavaljem.

Preko staviti kecap i origano.

Zatim poreati krompir...

...marinirane šampinjone i kackavalj.

Staviti još jedan red krompira...

...pa preliti ostatkom bešamela pomešanog sa pavlakom.

Posuti kackavaljem.

Peci na 220 stepeni dok ne porumeni.

Savet