Lazanja torta

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **150 g**kuvane šunke
- **100 g**ribanog parmezana
- **1 list**lovora
- **500 g**brokule

Za besamel:

- **500 ml**mleka
- **40 g**brašna
- **50 g**maslaca
- **1 prstohvat**muskatnog orašcica

I još:

- **1 pakovanje**kora za lazanje

Priprema

150 g kuvane šunke, ili salame koju volite, pileca prsa u ovitku ili mljeveno meso, šta volite. 100 gr ribanog parmezana ili nekog drugog sira. Prvo pripremiti besamel. U šerpi otopiti maslac, dodati brašno i pržiti 2-3 minute. Uliti hladno mleko, zaciniti prstohvatom soli i mešajte dok se smesa ne zgusne. Skinuti sa vatre i dodati muskatni orašcic. Brokule skuvati sa malo soli. Proceditи i lagano zgnjeciti sa viljuškom. U šepu staviti oko 2 l vode, lovor i jednu kašicicu soli. Kad provri stavljajte kore i kuvajte do jednog minuta. Vadite kore i stavljajte

ih u zdelu sa hladnom vodom. Kalup bi trebao biti oko 22 cm... ne manji, premažite ga uljem, rasporedite kore, ali da polovina prelazi preko kalupa... taj deo ce se presaviti prema unutra kad se sve završi. Celi kalup treba da bude obložen korama, staviti salamu, brokule, nekoliko kašika bešamela i posipati rendanim sirom. Staviti kore i postupak ponoviti. Na kraju završiti sa bešamelom i parmezanom. Preklopiti sa korama Peci na 180 oko 30 minuta. Ako vam se cini da ce presavijene kore izgoreti, stavite foliju preko i tako pecite. Kad je gotovo sacekajte da se ohladi malo i izvadite iz kalupa...

Savet