



# Pizza lazanje

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

30 g oštrog brašna  
40 g maslaca  
0,7 l mlijeka  
2 prstohvata soli  
papar  
½ žličice origana  
14 listova za lazanje  
400 g sjeckane rajčice  
250 g šampinjona  
50 g Wintera trajne kobasice  
100 g šunke u ovitku  
100 g dimljene goude  
200 g mozzarella

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Na maslacu na laganoj vatri pržite brašno par minuta dok nije blago promijenilo boju.

U posudu dodajte hladno mlijeko (koje će spriječiti nastanak grudica brašna) neprestano miješajući.

Umak posolite i popaprite pa dodajte pola žličice origana. Kuhajte miješajući dok ne prokuha i lagano se zgusne. Na dno posude stavite tanak sloj bešamel umaka te složite sloj tjestenine.

Na tjesteninu složite trećinu sjeckane rajčice, dimljenu gaudu, winteru i nasjeckane šampinjone. Prelijte s bešamel umakom te složite novi sloj tjestenine.

Ponovno složite trećinu sjeckane rajčice, šunku i polovicu mozzarella, drugi dio nasjeckanih šampinjona i opet prelijte bešamelom.

Složite zadnji sloj tjestenine. Premažite je s ostatkom bešamela i sjeckanom rajčicom. Po vrhu složite ostatak mozzarella, winteru i šampinjona.

Pecite 35 minuta na 200°C.

Dobar tek!