

Lazanje (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**kora za lazanje
- **1 pakovanje**šampinjona
- **500 g**mlevenog mesa
- **200 g**kecapa
- **4 kašičice**suvog biljnog zacina
- **2 kašičice**aleve paprike
- **mal**obibera
- **mal**oorigana
- **1**crni luk
- **100 g**margarina
- **3 kašike**brašna
- **500 ml**mleka
- **200 g**kackavalja

Priprema

Fil: Dinstati 1 sitno naseckani crni luk. Dodati mleveno meso. Kad se prodinsta dodati biber, alevu papriku, suvi biljni zacin, origano, kecap i iseckane pecurke. Malo dinstati i skloniti sa vatre. Besamel sos: U drugoj posudi staviti da se istopi margarin. Potom dodati 3 pune kašike brašna, posoliti i dodati mleko. Malo kuvati dok se ne zgusti i skloniti sa vatre.

Svaku koru za lazanje sa obe strane premazati bešamel sosom. Staviti fil sa mesom, pa narendati kackavalj. Uraditi postupak još jednom.

Na kraju staviti koru namazanu bešamel sosom i narendati kackavalj. Peci u rerni na 250 stepeni dok kackavalj ne porumeni (minimum 30 minuta)

Savet