

Lazanje sa palacinkama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-15** palacinki
- **1 kg** mlevenog mesa
- **400 g** kackavalja
- origano
- so
- biber
- Tomatino paradajz
- crni luk

Bešamel sos:

- **1 l** mleka
- **100 g** brašna
- **100 g** maslaca
- soli po želji

Priprema

Luk prodinstati na ulju dodati meso, tomatino i zacine. Krckati dok nebude gotovo.

U šerpu istopiti maslac i sjediniti sa brašnom. Postepeno uz neprestano mešanje dodavati zagrejano mleko, posoliti kuvati sve dok se masa zgusne (gustine kao puding).

U vatrostalnu posudu reati palacinke, meso, bešamel sos, rendani kackavalj. Na kraju prekriti sa palacinkom. Staviti u zagrejanu rernu da se zapece.

Savet

Broj palainki i koliina mesa zavisi od posude u koju se jelo sprema. Vreme peenja zavisi od rerne, moja je lošija pa mora da se pee malo duže oko 30 minuta.