

Lazanje (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za lazanje
- **600 g**mlevene junetine
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cenabe**log luka
- **500 ml**paradajz soka
- **1 vezaperšuna**
- **malocelerovog** lista

Besamel sos:

- **50 g**margarina
- **3 kašike**brašna
- **400-500 ml**mleka
- **malomuskatnog** orašcica
- **po ukusu**rendanog sira

Priprema

Ispržiti sitno seckan crni luk, pa kad porumeni dodari meso i krckati 15tak minuta. Dodati paradajz sok, zaciniti po ukusu, dodati pred kraj lišće peršuna i celera.

Za bešamel otopiti margarin i na njemu propržiti brašno, tek da požuti. Dodati mleko i muskatni orašcic, posoliti i kuvati dok se ne zgusne.

Lazanje obariti u slanoj vodi 30 sec. Reati u vatrostalnu ciniju red kora, bešamel, sos od mesa i završiti bešamelom, na kraju narendamo sir i pecemo oko 20tak minuta u zagrejanoj pecnici dok se ne uhvati lepa korica. Služiti toplo, mada su lepe i hladne.

Savet