

## Lazanje (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500** gkora za lasanje
- **600** gmlevene junetine
- **2** glavicecrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **500 ml**paradajz soka
- **1** vezaperšuna
- **malocelerovog** lista

### Besamel sos:

- **50** gmargarina
- **3** kašikebrašna
- **400-500 ml**mleka
- **malomuskatnog** oraščica
- **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 lišce peršuna i celera.

Za bešamel otopiti margarin i na njemu propržiti brašno, tek da požuti. Dodati mleko i muskatni orašćic, 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**