

Lazanje (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **500 ml** paradajza
- so
- biber
- bosiljak
- origano

Bešamel sos

- **20 g** margarina
- **2 kašike** brašna
- **750 ml** mleka
- kora limuna
- muskantni orašćic

I još:

- **1 kutija** lazanja
- **300 g** kackavalja

Priprema

Mleveno meso, propržiti. Dodati paradajz, još malo kuvati i dodati zacine.

Margarin istopiti, dodati brašno, zatim mleko, skuvati bešamel sos da bude srednje gust i dodati koru limuna i oraščic, i ostale zacine.

Na dno tepsije staviti sos od mesa i paradajiza, zatim lazanje, ponovo sos od mesa, pa bešamel sos, kackavalj. Redjati dok se materijal ne potroši. Na vrhu mora biti sos od mesa i kackavalj.

Peci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet