

Lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanjakora za lazanje**

Za bešamel sos:

- **1 lmljeka**
- **3 kašikebrašna**
- **50 gmargarina**
- **2 kašikeulja**
- **malozacina po želji**
- **(bosiljak, nana, majcina dušica)**
- **malobijelog luka u prahu**
- **malosoli**
- **malobibera**

Za fil:

- **500 gmljevenog mesa**
- **200 ml pavlake za kuvanje**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **malosoli**

I još:

- **300 g** spanaca
- **300 g** sira trapista

Priprema

U slanoj vodi obariti lazanje. Na malo ulja propržiti crni luk, pa dodati mljeveno meso. Dodati zacine i pržiti 15 minuta. Dodati pavlaku za kuvanje i ostaviti da krkca na tihoj vatri. Bešamel sos: U šerpu staviti ulje i margarin da se istopi, pa dodati brašno uz stalno miješanje. Naliti sa 1 l mlijeka uz miješanje da se ne stvore grudvice. Dodati zacine po želji, biber i so. Kuvati dok se ne pocne zgušnjavati. Spanac obariti pa isitniti. Pekac poulijiti pa reati-kore-meso-spanac-sir trapist-bešamel sos, pa postupak ponoviti. Na kraju idu kore i sir trapist od gore. Sir trapist možete rendati ili staviti listove. Peci na 200 C oko 35-40 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Pošto ne koristim paradajz malo sam eksperimentisala sa dodacima i vjerujte da je jako, jako ukusno.