

Lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** Barilla lazanja
- **2 glavice** crnog luka
- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 l** Next premium paradajz soka
- **1 l** ovorov list
- **po ukusu** bosiljak
- **po ukusu** ružmarin
- **po ukusu** so, mleveni crni biber
- **1 kašika** šećera

I još:

- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** kackavalja

Priprema

Za crveni sos na ulju propržite sitno iseckan crni luk.

Zatim dodajte meso, posolite i pobiberite i nastavite sa prženjem. Ako meso otpusti masnocu prospite je.

Dodajte zatim Next premijum paradajz sok, dodajte bosiljak, lovorov list, još malo soli i bibera, ruzmarin izmeu prstiju i vrlo malo šecera, kuvajte na blagoj vatri 20 minuta i skinite sa vatre.

U cetvrtast pleh na dno stavite malo ulja i malo brašna, lazanjama pokrijte celu površinu pleha, sipajte trecinu crvenog sosa.

Preko njega pavlaku za kuvanje, preko poreajte lazanje celom površinom, ponovo sipajte sos i ponovo lazanje, preko sipajte ostatak crvenog sosa i pavlake, stavite u vrelu rernu i pecite 20 minuta.

Izvadite i pospite rendanim kackavaljem i pecite još 5 minuta dok sir ne porumeni. Secite na parcad i služite.

Savet