

Lazanje sa mlevenim mesom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mešanog mesa
- **400 g** testa za lazanje
- **1 kašičica** aleve paprike
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1/2 veze** peršunovog lista
- **1 kašičica** origane (zacina)
- **150 ml** kuvanog paradajza
- **po ukusu** bibera

Za bešamel sos:

- **500 ml** mleka
- **4 kašike** brašna
- **80 ml** ulja
- **150 g** kackavalja

Priprema

Na 1 manjoj glavici crnog luka izdinstati meso, dodati bibera, soli, malo aleve paprike, dodati oko 150 ml kuvanog paradajza, sekanog peršuna i origano. Dinstati da bude gusto. Bešamel sos: Na ulju propržiti da ostane beo 3-4 supene kašike brašna i dodati oko 1/2 l mleka. Posoliti. Ako je gust dodati još mleka da bude ree. U vatrostalnu posudu ili pleh, odgovarajuće velicine dodati 5 kašika bešamel sosa, pa reati, red testa, pa meso, pa narendan kackavalj, pa zaliti sa bešamel sosom i tako dok se ne utroši materijal. Poslednji red treba da bude

testo, premazano sa bešamel sosom i posuto narendanim kackavaljem. Peci na srednje zagrejanj pecnici dok ne porumeni.

Savet