Lazanje sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za lazanje
- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 l**mleka
- **3**jajeta
- **1 čaša**kisele pavlake
- **200 g**kecapa
- **50 g**brašna
- **50 g**maslaca
- **300 g**kackavalja

Priprema

U tiganju na malo ulja propržiti mleveno meso i posoliti po ukusu. Za bešamel sos: Na maslacu propržiti brašno, zatim dodati mleko, mešati žicom dok se masa ne zgusne. Dodati po želji zacine (peršun, beli luk, suvi biljni zacin, so). Posebno umutiti jaja i kiselu pavlaku, dok se ne sjedini. Reanje: Lazanje, bešamel, kora, mleveno meso, kackavalj, kecap. Reati dok se ne utroši materijal, odozgo preliti filom od jaja i pavlake. Zapeci u prethodno zagrejanoj rerni oko 45-50 minuta, dok ne porumeni i uhvati koricu. Izvaditi iz rerne da se ne bi sušilo, sacekati da se malo prohladi i služiti. Prijatno!

Savet