

Domace lazanje (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Priprema testenine:

- 6 jaja
- 600 g brašna
- 1/2 kašice soli

Priprema jela:

- 600 g (domaćih) lasanja
- 400-500 g mlevenog mesa
- 1 dl ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 cenbelog luka
- 1 kašica soli
- prstohvat mlevenog bibera
- 1 kašica suvog biljnog začina
- 3 dl kuvanog ceđenog paradajza
- 4 kašike brašna
- 8 dl mleka
- prstohvat origane
- 1/2 kašice muskatnog orašca
- 200 g kackavalja

Priprema

Priprema lasanja: Zamesiti tvrdo testo od 6 jaja, 600 g brašna i 1/2 kašice soli, da se ne lepi (od mere sa 6 jaja

dobije se najmanje 600 g suve testenine, a kolicina zavisi od velicine jaja, prema kojoj se dodaje i kolicina brašna). Testo iseci na trake i rastanjiti na mašini za testenine, debljine oko 1,5 mm. Tako istanjene trake iseci na pravougaonike i ostaviti na stolnjaku da se osuše. Suve lazanje cuvati u papirnoj ili platnenoj vrecici do upotrebe.

U slanoj vodi, u koju je dodato malo ulja, stavljati po 4-5 komada lazanja da se kuvaju oko 5-6 minuta, da se ne prekuvaju i ne zalepe. Vaditi ih iz šerpe, isprati malo pod mlazom hladne vode i reati na kuhinjsku krpu do slaganja.

Na ulju staklasto propržiti sitno seckan crni luk, dodati protisnut beli luk, pa dodati mleveno meso i pržiti oko 10 minuta. Dodati so, biber, suvi biljni zacin i origanu.

U drugoj šerpi napraviti bešamel sos. Zagrejati ulje na srednjoj temperaturi, dodati brašno i propržiti ga da blago porumeni, ali da ne izgori, pa nalivati po malo hladnog mleka, neprestano mešajuci. Posoliti, pobiberiti i narendati morski orašcic. Mleko nalivati sve dok se ne dotera gustina sosa, koji treba da bude malo rei od uobicajenog bešamel sosa, jer ce se pri pecenju lazanja još malo zgusnuti.

Tepsiju velicine 35 x 25 cm premazati tankim slojem ulja (i dno i zidove), pa na dno poreati prvi sloj lazanja, da se što bolje prekrije dno tepsije.

Sipati trecinu mesa i ravnomerno rasporediti po celoj površini.

Preko mesa prelitati oko 1 dl kuvanog paraiza, preko toga naneti cetvrtinu bešamel sosa i posuti rendanim kackavaljem.

Preko kackavalja poreati drugi sloj lazanja, meso, paradajz, bešamel, kackavalj, pa postupak ponoviti još jednom.

etvrti sloj lazanja prelitati ostatkom bešamel sosa i posuti obilnije rendanim kackavaljem.

Peci u zagrejanom rerni 20 minuta na 180 C, da se kackavalj rastopi, porumeni i zapece.

Savet

Testeninu pravim sama, a spremam je na više naina... ovaj je sa kuvanim ceenim paraizom ...