

Lazanje (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- 2 **glavice** crnog luka
- 500 g šampinjona
- 500 g mlevenog mesa
- 300 ml paradajza iz flaše
- 1 kašičica origane
- 1/2 kašičice bibera
- malosoli
- ulje za prženje

Za bešamel sos:

- 1,5 l mleka
- 4 kašike brašna
- 1 kašika suvog biljnog začina
- ulje za prženje

Za kore:

- oko 600 g brašna
- 3 jajeta
- malo vode
- so

I još:

- **200** grendanog kackavalja

Priprema

Luk sitno iseckati, na ulju propržiti, dodati seckane šampinjone, nešto kasnije i mleveno meso.

Kada se sve udinsta i izgubi vodu od šampinjona, dodati paradajz, origano, biber i so. Još kratko prodinstati i fil je gotov.

Bešamel sos: Na malo ulja propržiti brašno, zaliti mlekom, jako mešati da se razbiju grudvice, kuvati dok se blago ne zgusne. Dodati zacine.

A sada kore: Ako vas mrzi da pravite može i gotove. Za lazanje: Ali je u suštini ovo vrlo lako. Brašno zamesiti sa malo soli i jajima koje ste prethodno ulupali i dodali malo vode. Princip: Malo tecnosti, dodaj brašno sve zavisi od velicine jajeta, a i od vrste brašna. Testo treba da je glatko i da se ne lepi za ruke. Podeli se na tri dela, od svakog se pravi po jedan sloj kora za lazanje.

Dakle podmazati pleh, postaviti razvijenu tanku koru po njemu. Preliti sa dve-tri kutlace bešamela, staviti pola fila. Dalje ide slaganje sistemom: malo bešamela, kora, malo bešamela, druga polovina fila, bešamel, kora, ostatak bešamela, pa narendati kackavalj. Pece se na 180 C, može u pocetku i pokriveno.

Savet

Štos je da lazanje "ljuljaju", da su žitke, a posle peenja mekane. Na žalost moji vole srpsku varijantu svega, pa ih ja peem da su malo suvlje i reš, a to se postiže peenjem, a da su otkrivene.