

Lazanje sa domacim, pravljenim korama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za lazanje
- **500** gmlevenog mesa
- **250** mltomatella
- **1** glavicacrnnog luka
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1/2** kašikebibera
- **malosoli**
- **maloulja**

Za bešamel sos:

- **1** l mleka
- **1** parcemargarina (ili maslaca)
- **4** kašikebrašna
- **malo** soli
- **malosuvog bijlnog zacina**

Za dekoraciju:

- **200** gkackavalja

Priprema

Iseckati crni luk i ispržiti ga na malo ulja, dok ne dobije zlatno žutu boju. Dodati mleveno meso, tomatello, zacine i sve zajedno krckati na laganoj vatri. U drugoj šerpi staviti margarin i brašno da se lepo izjednaci, da nema grudvica, pa dodati mleko i neprestano mešati, dok ne probije kljuc. Vatrostalnu ciniju nauljiti, poreati red kora za lazanje, pa bešamel sos, pa fil s mesom i tako redom, dok se ne potroši materijal. Odozgo narendati kackavalj i staviti u rernu da se pece na 200 C, oko pola sata.

Savet