

Domace lazanje (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za bešamel sos:

- **125 g** maslaca
- **150 g** brašna
- **1/2 l** mleka
- malo sitno iseckanog peršuna

Za nadev:

- **2 glavi** crnog luka
- **1** manja šargarepa
- **800 g** mlevenog svinjskog mesa
- **700 ml** domaceg paradajza iz flaše
- koji ostavljamo kao zimnicu
- origano
- bosiljak
- suvi biljni zacini
- mleveni biber
- so
- ulje

I još:

- **1 kg** kora za lazanje
- **300 g** grendanog kackavalja

Priprema

Besamel sos: Brašno se proprži na maslacu, da dobije žutu boju. Zatim polako dodajemo mleko uz stalno mešanje da se ne naprave grudvice. Bešamel treba kuvati još desetak minuta na laganoj vatri uz stalno mešanje. Kada bude gotov dodajte sitno iseckan peršunov list i promešajte.

Nadev: Na ulju prodinstajte sitno iseckan crni luk i šargarepu. Kada se lepo uprži dodati mleveno meso, zaciniti solju, suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom. Mešati dok se meso ne proprži, a zatim dodati paradajz iz flaše, zaciniti origanom i bosiljkom i krckati još desetak minuta.

Pleš podmazati, poreati kore za lasanje, premazati bešamel sosom...

..zatim rasporediti malo nadeva i posuti malo kackavaljem.

Postupak ponavljati dok ne utrošite sav materijal. Poslednji sloj treba da bude kora za lasanje premazana bešamelom i posuta delom kackavalja. Pecite na 200 C i na pola pecenja posuti ostatkom kackavalja. Lasanje peci oko 45 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet