

Lazanje u dve boje



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za lazanje (one što se ne kuvaju)
- 400 g kackavalja (trapist)
- nekoliko maslinki (po želji)
- kesica parmezana
- 20 g putera

Za crveni sos:

- 500 g mešanog mlevenog mesa
- 1/2 l paradajz sosa
- 1 kašika maslinovog ulja
- 3 cena belog luka
- 1 mala glavica crnog luka
- 1 kašicica zacina
- 1 kašicica aleve paprike
- 1 kašika origana
- 1 kašika bosiljka
- 1 kašika majcine dušice

Za beli sos:

- 2 kašike brašna

- 100 g putera
- 1 l mleka

Priprema

Ove lazanje pripremaju se dan ranije pre serviranja.

Crveni sos se priprema na sledeci nacin: Na maslinovom ulju izdinstati beli i crni luk, u to dodati mleveno meso, zacin, alevu papriku, origano, bosiljak i majcinu dušicu. Sve to pržiti petnaestak minuta, a zatim dodati paradajz sos. Ostaviti da se krcka još 5 minuta, skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Beli sos je u stvari klasican bešamel sos samo u malo reem stanju.

Otopiti maslac i dodati brašno. Kratko mešati pa dodati litar vrućeg mleka.

Lazanje pripremiti ovako: Pleh (velicine 30 x 20 cm) namazati puterom, na to reati kore, zatim crveni sos, pa beli sos, pa preko toga sitno rendani kackavalj. Ovo ponoviti još dva puta. Poslednji (cetvrti) red premazati samo belim sosom, preko njega sipati sitno rendani kackavalj, pa preko toga posuti parmezan. Nakon toga sve to iseci na kocke, poklopiti folijom i staviti u frižider da odstoji (barem 12 sati).

Lazanje peci u zagrejanj rerni na 200 °C tridesetak minuta.