

Lasanja



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika** maslinovog ulja
- **500 g** mlevenog goveeg mesa
- **1 pakovanje** gotovih kora za lasanju
- **1** crni luk iseckan
- **1** cenbelog luka, sitno iseckan
- **2** jajeta
- **100 g** rendanog kackavalja
- **100 g** rikote
- **2 kašike** sitno iseckanog peršuna
- **1 konzerva** paradajza
- **300 ml** paradajz sosa
- **so i biber** prema ukusu
- **1** svež paradajz
- **300 g** rendane mocarele

Priprema

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Namastimo vatrostalni pleh u kome cemo peci lasanju. U tiganju srednje vecicine dinstamo luk na malo ulja, dodamo beli luk i meso i varjacom mešamo dok bude proprženo..Dodamo sve od paradajza i promešamo.. Pokrijemo, smanjimo temperaturu i krckamo oko 15 minuta. Povremeno promešamo. U ciniji izmešamo jaja, svež sir, 1/2 šolje parmezana, peršun, so i biber. Na dno posude za prženje posipamo i ravnomeno rasporedimo malo sosa od mesa. Sada reamo red testa lasanje, pa red mesa pa red sira. Na zadnju površinu izrucimo ostatak sastojaka. Nasecemo tanko jedan paradajz. Pecemo 30-35 minuta. Ostavimo da stoji oko 10 minuta pre serviranja.

Savet

Bie da je vrlo malo ljudi koji ne vole lasanju.Brzo se sprema i vrlo je ukusna. Znam da kad dolaze deca u posetu obino je i ovo na repertoaru. Ujedno je i odlian sakriva raznog povra.