

Lazanje sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za fil:

- **400 g** sitno mlevene junetine
- 4 jajeta
- **par kašika** prezli
- **1/2** vezelista peršuna
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malosoli** i bibera
- **par kašika** susama
- **2 kašika** maslinovog ulja

I još:

- **1/2** loka od paradajza
- **1 pakovanje** suvih lazanja
- **400 g** kackavalja za pice krupno rendani

Priprema

U dublju posudu stavite meso i dodajte ostale sastojke i sve dobro sjedinite.

Pravougaonu dublju vatrostalnu ciniju podmažite maslinovim uljem i stavite 4 lista lazanja i pospite kackavaljem i opet stavite red lazanja. Sada pospite sa par kašika soka od paradajza i stavite red fila od mesa.

Preko mesa pospite kackavalj.

Sada stavite nov red listova lasanja i namažite ih sa par kašika soka od paradajza.

Postupak ponavljajte dok ne utrošite sav materijal. Za kraj ostavite listove lasanja za 2 reda i to preposlednji red listova lasanja namažite sokom od paradajza i pospite samo kackavaljem. Stavite zadnji red listova lasanja.

Rasporedite ostatak fila od mesa, pospite kackavalj i prelijte sokom od paradajza.

Stavite da se pece na 200°C dok listovi lasanja i meso se ne ispeku. Izvadite iz rerne i pospite kackavaljem i vratite u izkljucenu rernu da se kackavalj otopi.

Služiti toplo iseceno na kocke.

Savet

Ako je koliina soka od paradajza ili kakavalja malo dodajte još. Nemojte preterati sa solju, jer je sok od paradajza slan.