

Domacinske lasanje



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** sir trapist
- **500 g** mlevenog svinjskog mesa
- **200 g** šargarepe
- **1 glavic** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **300 dl** ulja
- **200 g** pelat paradajza
- **1 vezic** peršunovog lista
- **600 g** brašna (tip 400)
- **3** jajeta
- **1,5 l** kisele vode
- **1 l** mleka
- **3 kašike** soli
- **3 kašike** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **10 komad** aceri paradajza

Priprema

Prvi korak je skuvati crveni sos sa mesom. Na ulju izdinstati sitno seckanu šargarepu beli i crni luk (po mogućstvu u blenderu) kad se izdinsta, dodati mleveno meso, suvi biljni zacin, so i biber. Dinstati 20 minuta, zatim dodati pelat. Zaciniti po ukusu.

Pripremiti beli sos. Na ulju ispržiti dve kašike brašna i dodati mleko i seckani peršunov list i suvi biljni zacin.

Postepeno dodavati kiselu vodu i biber. Sos treba da bude rei kako bi upio sir trapist u lazanji.

Od brašna, jaja, mleka, soli i kisele vode umutiti smesu za slane palacinke. Ispeci 15 debljih komada. Imam cetvrtasti pleh sa kalupom za torte, pa u njemu pripremam. Prvo ide red palacinke i crveni sos, zatim red palacinke pa beli sos. Na svaki red belog sosa ide istrenisani trapist. Tako reati dok se ne potroši. Na kraju odgore ide beli sos sa sirom.

Ubaciti u rernu zagrejanu na 250 stepeni i peci 20 minuta dok ne porumeni. Može da se pece u dubljoj tepsiji. Jako se ukusno!

Po želji dekorisati sa cerijima i peršunovim listom.

Savet

Jako je važno da palainke budu vazduaste i mekane od toga je lazanja neprevaziena.