

Lazanje sa bešamelom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Fil I:

- **300** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **300** g svežih šampinjona
- **1** cašakisele pavlake

Bešamel sos:

- **700** ml mleka
- **3** kašike brašna
- **1** kockica maslaca ili margarina
- **1** kesica origana

Za preliv:

- 2 jajeta
- **1** cašakisele pavlake
- **200** g kackavalja

I još:

- **1** kutijakora za lazanje (500 g)

Priprema

Fil: Ispržiti glavicu crnog luka sa mesom i šampinjonima iseckanim na listice. Zaciniti (so, biber, suvi biljni zacin). Zatim skloniti sa ringle i u to staviti cašu kisele pavlake (200 ml).

Besamel sos: U šerpu staviti 700 ml mleka, so, origano, tri kašike brašna i kockicu maslaca ili margarina. Kuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje dok se ne zgusne.

Preliv: Spojiti dva jajeta i pavlaka.

U podmazanom plehu (otprilike 30x50 cm) reži kore za lasanje (jedan sloj), zatim bešamel sos, pa fil, pa opet kore, bešamel, fil. U tom plehu ja imam za otprilike tri puta fil. Preko poslednjeg fila opet kora i bešamel. Zatim peci u rerni na 200 stepeni 10-tak minuta. Onda preliti preliv i peci još 20-tak minuta. Na kraju narendati kackavalj i vratiti u rernu na još dva minuta da se istopi. Kore za lasanje se NE kuvaju :) Prijatno!

Savet

Bešamel možete da spremite i na klasičan način (proprženo brašno, mleko, začini), meni je lakše ovako :-)