

Lasanja (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1 pakovanj**egotovih lasanja
- 2sveža paradajza, isecena na kolutove
- **150** grendanog kackavalja
- **200 ml**paradajz pirea
- bešamel sos
- so i biber po ukusu
- **1**crni luk, sitno iseckan
- **1**brokoli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo iseckani luk i dodamo beli luk Dodamo mleveno meso pa ga viljuškom usitnomo. Dodamo isitnjen brokoli. Posolimo, pobiberimo. Uspemo paradajz pire. Napravimo bešamel sos: 20 g putera istopimo, dodamo brašno i malo propržimo, zacinimo, uspemo mleko pa mešamo dok se ne zgusne. Sada reamo, u manašcenom plehu. Lasanja testo, pa sos i tako do vrha da poslednji red bude lasanja testo. Na sve uspemo bešamel sos, naredjamo isecene paradajz kolutove i rendani kackavalj.

Pecemo 25 minuta na 220 stepeni Celzija.

Savet

Lasanja spada u moje recepte sakrivai. Tu obino sakrijem i poneko povre koje deca jedu, ali ne rado. Ovde je to sluaj sa brokoli, a vi adaptirajte prema vašoj situaciji.