

# Lazanje (10)



težina: lako

za: 6 osoba

vreme pripreme: 60 min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 500 gkora za lazanje
- 500 gmešanog mlevenog mesa
- 2 glavicecrnog luka
- 400 mlparadjz pelata
- po potrebiulja
- po ukusuzacini

### Za bešamel sos:

- 50 gputera
- 4 kašikebrašna
- 500 mlmleka
- 1 kašikasuvog biljnog zacina
- 150 gkackavalja

## Priprema

Na ulju ispržiti sitno seckan crni luk, dodati meso i upržiti desetak minuta. Dodati paradajz pelat (iz konzerve) i ukrckati oko petnaestak minuta. Zaciniti po ukusu. Kore za lazanje obariti u slanoj vodi. Za bešamel. Otopiti puter i na njemu upržiti brašno (koliko da požuti). Dodati mleko, suvi biljni zacin i ukuvati (dok se ne zgusne). U nauljan pleh reati red kora, bešamel, fil sa mlevenim mesom, posuti rendanim kackavaljem-postupak ponoviti još jednom (završiti redom bešamela i naneti rendani kackavalj). Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

## **Savet**

Možete ih služiti tople, a i hladne-svakako su ukusne.