

Lazanje (11)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za lasanje
- **200 g**kackavalja
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **30 g**margarina

Za nadev:

- **1** glavica crnog luka
- **500 g**mlevenog svinjskog mesa
- **5** kašika ulja
- **1** kesica Milanese sosa
- **1/2** kašičice soli
- **1** pakovanje seckanih mariniranih šampinjona

Priprema

Pavlaku za kuvanje podgrejati na ringli (da ne prokljuca).

Nadev: Na ulju prodinstati sitno iseckan crni luk. Kada se lepo uprži dodati mleveno meso, posoliti. Mešati dok se meso ne uprži, pa dodati Milanese sos razmucen u 250 ml vode, kao i sekane šampinjone i krckati još desetak minuta.

Pleh podmazati margarinom i poreati kore za lasanje.

Premazati pavlakom za kuvanje.

Zatim rasporediti malo nadeva i posuti kackavaljem.

Postupak ponavljati dok ne utrosite sav materijal. Poslednji sloj treba da bude kora za lasanje premazana pavlakom za kuvanje i posuta kackavaljem.

Pleh pokrijte alu folijom, pa pecite na 200 C 35 minuta.

Zatim izvadite lasanje, skinite foliju (oprezno zbog pare), pa vratite na pecenje jos 10-tak minuta.

Savet