Prave lazanje



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kore za lazanje
- (koje se predhodno ne kuvaju)
- **600 g**juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1 šolja**soka od paradajza
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina

Bešamel sos:

- **malo**ulja
- **2 kašike**brašna
- **2 dl**mleka
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **200 g**mocarele
- **malo**ulja

Priprema

Na ulju propržiti luk, dodati mleveno meso i dinstati dvadesetak minuta na tihoj vatri. Posolite, pobiberite,

dodajte zacine, beli luk sitno iseckajte, dodajte sok od paradajza i nalijte sa cašom-dve vode.

Kuvajte još jedno pola sata na tihoj vatri. Tako pripremljeno meso sklonite sa vatre i ostavite sa strane.

Bešamel: U ulju propržiti brašno i doliti mleka, posolite, dodajte biber i zacina po želji. Kuvajte sos par minuta do željene gustine. Mleka možete dodati još po želji (ako je pregust sos).

Reanje: Lazanje poreajte na dnu tepsije, pa preko njih ravnomerno rasporedite deo smese od mlevenog mesa, bešamel, rendanu mocarelu, pa opet red lazanja, mleveno meso i sve tako redom dok se sav materijal ne potroši. Završite sa narendanom mocarelom i stavite u rernu da se pece na temperaturi od 250 stepeni.

Savet