

Lazanja



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za lazanju:

- **1 pakovanje** lazanja
- **600 g** mlevenog svinjskog mesa
- **250 g** gauda sira
- **1 pakovanje** mariniranih šampinjona
- kecap
- origano
- so

Za sos:

- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **50 g** maslaca
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Na malo ulja izdinstati meso, posoliti ga. Dok se meso dinsta u šerpicu staviti puter da se rastopi pa mu dodati brašno da se uprži. Stalno mešajte da se ne stvore grudvice. Dodati pavlaku za kuvanje, suvi biljni zacin, pa krckati dok sos ne bude dovoljno gust.

U podmazan pekac staviti dve kore tako da se po dužini malo preklope. Prvo premazati sosom, posuti origanom, staviti šampinjone, pa rasporediti meso. Meso vadite rešetkastom kašikom da vam se ocedi višak ulja. Preko

mesa stavite kecapa po želji i narendajte sir. Preko toga stavite opet dve kore i ponavljajte postupak dok ne utrošite kore.

Gornje dve kore premažite ostatkom sosa, narendajte sira i stavite da se pece dok ne porumeni. Otprilike 30-45 minuta.

Savet