

Lazanje (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** origano
- **1 kašičica** bosiljka
- **2 dl** tecnog paradajza

Za bešamel:

- **50 g** margarina
- **3 kašike** brašna
- **4 dl** mleka

I još:

- **400 g** kackavalja
- **500 g** listova za lasanje

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati pa staviti da se dinsta, tome dodati mleveno meso i dinstati 20 minuta. Dodati

zaccine i na kraju paradajz. Sos ostaviti još par minuta na vatri da se paradajz zgusne i sjedini sa mesom.

Bešamel sos: Margarin staviti u šerpicu da se otopi, dodati brašno pa mleko, prstohvat soli i mešati žicom dok se ne zgusne.

Veci dublji pleh namazati uljem pa poreati listove za lazanje da pokriju površinu, raspodeliti 2 sipace sosa od mesa, preko toga 1 sipaacu bešamel sosa i jednu šaku kackavalja. Rako reati dok se ne utroši sav material, 4-5 redova bude od ove kolicine. Na poslednji red se samo rendani kackavalj pospe, a ako ostane bešamel viška može se pomešati sa kackavaljem i premazati. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 30 minuta.

Savet