Lazanja (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za lazanju
- **600 g**mlevenog mesa
- **3**šargarepe
- **1 pakovanje**kuvanog paradajza
- **2 cena**belog luka
- **3 glavice**crnog luka
- **1 veza**svežeg peršuna
- **3**paradajza
- **4 kašike**brašna (za bešamel sos)
- **1/2 pakle**putera
- **1/2 l**mleka
- **1 kašicica**muskatnog oraha
- **1 kašicica**italijanske mešavine zacina
- **1 kašicica**suve miroije
- **1 kašicica**origana
- **400 g**rendanog kackavalja

Priprema

Podmažite pleh margarinom i poreajte kore za lazanju kao na slici.

Kore posipajte rendanim sirom i kuvanim paradajzom...

...pa mesom uprženim sa lukom belim i crnim i rendanom šargarepom, seckanim peršunom i zacinima, po

ukusu...a potom i bešamel sosom koji napravi tako što na puteru upržite brašno i dodate mleko i zacine, pa mešajuci kuvate dok se ne zgusne.... Imacete materijal za 4 reda s tim da na poslednji nanosite kackavalj, paradajz kuvani i po želji kolutove svežeg. Trebace vam 2-3 u tom slucaju.

Pecete na 200 stepeni.

Savet