Lazanje bolognese



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mlevenog svinjskog mesa
- **4 dl**paradajz za kuvanje
- **1,5 kaicica**Soli
- **0,5 kašicice**bibera
- **2 g**origana
- **1 manja glavica**crnog luka

Bešamel sos:

- **1 dl**ulja
- **5-6 kašika**brašna
- **4 dl**mleka
- **0,5 kašicica**soli

Ostalo:

- **400 g**lazanje testenina
- **150 g**kackavalja
- **malo**kecapa

Priprema

Na malo ulja prodinstati crni luk. Kad je luk prodinstan dodati mleveno meso i dinstati ga oko 20 minuta. Kada je meso izdinatano dodati kuvani paradajz i zacine i još malo ostaviti da se krcka na tihoj vatri.

U zagrejanom ulju polako dodavati brašno i kad se dobije zlatno žuta boja polako dodavati mleko uz stalno mešanje. I na kraju dodati so. Bešamel sos je gotov (ne treba da bude jako gust niti jako redak).

Na nauljeni pleh poreati jedan sloj lazanje testenine.

Zatim testeninu premazati sa bešamel sosom.

Zatim premazati sa bolognese sosom i preliti malo kecapom i narendati kackavalja.

Zatim opet poreati red lazanje testenine i ponoviti postupak. Na kraju poreati red testenine i premazati bešamel sosom. Preko toga preliti sa malo kecapa i staciti u vrucu rernu da se pece na 200°C 20 minuta. Kad je gotovo izvaditi iz rerne i narendati kackavalja.

Savet