

Lazanje (14)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za crveni sos:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **500 ml** kuvanog paradajza
- **100 g** kecapa
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibiber
- **po potrebi** suvi biljni začini
- **po potrebi** origano
- 1 lovorov list
- **maloulja**

Za bešamel sos:

- **50 g** margarina
- **3 kašike** brašna
- **500 ml** mleka
- **po potrebi** so

Ostalo:

- **1 pakovanje** lazanja
- **400 g** kackavalja

Priprema

Iseckati luk, staviti u šerpu dodati ulje, malo soli i dinstati. Kada se izdinsta luk dodati meso, biber, suvi biljni zacin i lovorov list i dinstati 15 minuta. Zatim dodati kecap, paradajz kuvani i origano sve zajedno kuvati 15 minuta.

Za bešamel: staviti da se otopi margarin, dodati brašno i mešati zatim postepeno dodavati mleko malo posoliti. Kuvati dok se sos ne zgusne.

Kore za lasanje obariti oko 5 minuta. Kackavalj izrendati. Pa zatim reati u podmazan pleh kora, bešamel, crveni sos, kackavalj tako sve dok ne potrošite materijal. Na poslednju koru ide samo bešamel i kackavalj i malo origana.

Peci na 230 stepeni 30 minuta.

Savet

Veoma su ukusne i kada su hladne.