

Lazanje (16)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za fil:

- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **400-500 g** mešanog mlevenog mesa
- **po ukusu** bosiljak
- origano
- beli luk
- suvi biljni zacin
- biber
- tucana ljuta paprika
- **400-500 ml** pasiranog paradajza

Za bešamel:

- **30 g (3 kockice)** maslaca
- **oko 750 ml** mleka
- **po ukusu**
- **2 kašike** brašna

I još:

- **1 pakovanje (500 g)** kora za lazanje
- **oko 400 g** rendanog kackavalja
- **maloulja**

Priprema

Priprema fila: Sitno iseckati crni luk, izrendati šargarepu i propržiti na malo ulja. Dodati sitno seckani beli luk. Kada je ovo gotovo, dodati mleveno meso. Potom dodati zaccine i, kada je meso isprženo, naliti pasirani paradajz i još malo ostaviti na vatri.

Priprema Bešamela: Na puteru kratko propržiti 2 kašike brašna i polako nalivati mlekom. Ostaviti da ključa na tihoj vatri uz mešanje i dodavati mleko zbog doziranja gustine bešamela. Posoliti po ukusu. Bešamel ne sme biti ni previše redak ni previše gust - malo gušći od kupovnog jogurta.

Reanje: U podmazan pleh reati "spratove": Kore, bešamel, fil, malo kackavalja, (najveci deo kackavalja ide odozgo). Reati dok se ne iskoriste sve kore. Reanje završiti bešamelom i filom preko poslednjeg reda kora.

Peci poklopljeno ili pod folijom nekih 45-60 minuta na 200°C. Kada je gotovo, izvaditi iz rerne, posuti ostatkom kackavalja i na kratko vratiti u rernu da se kackavalj otopi. Prijatno!

Savet

Ja koristim kore koje nisu "osušene" tako da ih prethodno ne kuvam. Od površine pleha e zavistiti i debljina lazanja. Ne stavljam više od 500 g mesa (obino 400-450 g), jer mislim da je sve preko 500 g previše (nisu ovo ufte ili tako nešto), ali... Ko hoe, taj i može :-)