

Lazanje (15)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mljevenog mesa
- **1 glavic**crvenog luka
- **par cenov**bijelog luka
- **200 ml**paradajz sosa
- **malocrnog** vina
- origano
- bosiljak
- so
- biber
- **1 pakovanj**ekora za lazanje
- **5 kašik**abrašna
- **malomaslaca**
- **300 g**tvrdog sira
- **100 g**parmezana
- **700 ml**mlijeka

Priprema

Crveni luk isjeckati malo prodinstati. Dodati meso, bijeli luk, malo vode pa poklopiti. Kratko dinstati, dodati začine, paradajz sos, vino. Dinstati 20-ak minuta.

Kore za lasanje prokuham kratko (tako su mi ljepse). Skuhamo besamel sos: Od 700ml mlijeka odvojimo 200ml u koje dodamo 5 kašika brašna. U ostatak mlijeka stavimo maslac. Kada provri dodamo mlijeko sa brašnom, zacimo (biber, so), malo parmezana.

Tepsiju namažemo maslacem. Reamo red kora - meso - besamel - narendamo sir - parmezan - tako dok ne potrosimo sve. Na kraju preko poslednjih kora namažemo bešamelom (malo više) narendamo sir. Pecemo na 200 stepeni 40 minuta poklopljeno. Nakon toga pojacamo na 220 pa zapecemos još 15-ak minuta.

Savet

Volim da ih jedem prelivene keapom.:)