

Lazanja (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testa za lazanje
- **500 g** mlevenog mesa
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **4 veca** paradajza
- **1 dl** kuvanog paradajza
- **1 grancicaruzmarina**
- **1 ravna kašicica** bosiljka
- **300 g** kackavalja
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicice** bibera

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk i beli luk iseci na sitne kockice. Paradajz oljuštiti i iseci na krupnije kocke. Ruzmarin iseci na sitno. Kackavalj narendati. Testo za lazanje kuvati u kipucoj slanoj vodi 10ak minuta, pa procediti.

U šerpi na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati meso, dinstati oko 10 minuta, pa dodati paradajz, beli luk i zacine. Dodati i kuvani paradajz, krckati oko 10 minuta.

Vatrostalnu posudu nauljiti, pa staviti red testa za lazanje, premazati filom od mesa, pa posuti kackavaljem. Reati red testa, mesa i sira dok se ne utroši sav materijal (ostaviti malo sira za posipanje odozgo).

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Kada poprimi zlatno žutu boju, izvaditi iz rerne, posuti preostalim kackavaljem, vratiti lazanju u vrucu rernu tek toliko da se sir otopi.

Ostaviti da se prohladi, pa poslužiti (mi nismo mogli da docekamo).

Prijatno

Savet

Ukusno i jednostavno jelo. Prijatno