

Lazanja (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testa za lasanje
- **500 g** mlevenog mesa
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **4 veća** paradajza
- **1 dl** kuvanog paradajza
- **1 grancicar** ruzmarina
- **1 ravna kašičica** bosiljka
- **300 g** kackavalja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** 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 lasanje kuvati u kipućoj 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, kreckati oko 10 minuta.

Vatrostalnu posudu nauljiti, pa staviti red testa za lasanje, 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 zagrejanj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Kada poprini zlatno žutu boju, izvaditi iz rerne, posuti preostalim kackavaljem, vratiti lazanju u vrcu 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