

Lazanje sa mlevenim mesom i pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- kore za lazanje

Fil:

- 700 g mešanog mlevenog mesa
- 1 kg pecuraka
- 600-700 ml tomatella
- bešamel sos
- rendani kackavalj
- zacin
- biber
- so
- origano
- crni luk

Priprema

Fil: Izdinstati pecurke. U vecu šerpu izdinstati luk pa dodati mleveno meso. Zaciniti mleveno meso sa zacinom, biberom i solju po ukusu, pa ga dinstati uz povremeno mešanje 10 minuta. Dodati pecurke i origano i dinstati sve zajedno, još par minuta. Sipati tomatello i ostaviti da se krcka, još 10 minuta.

Spremiti bešamel sos.

Podmazati pleh i redjati lazanje, ovim redosledom: kore, besamel, fil, kackavalj, kore, bešamel, fil, kaškavalj, kore, bešamel i kackavalj.

Ubaciti u rernu na 250 stepeni i peci oko 40 minuta. Kada lazanje izvadite iz rerne ostavite da odstoje, oko 20 minuta pokrivene krpom, pa seci i služiti.