

Lasanja sa blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje gotovih kora za lasanju
- 400 g blitve
- 300 ml sosa od paradajza
- 300 g mlevenog goveeg mesa
- 1 glavica crnog luka
- 2 cenebelog luka
- 150 g rendane mocarele
- 50 g pinjola (opcionarno)

Bešamel sos:

- 300 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 20 g putera

Priprema

Pripremimo sastojke.

U malo putera propržimo iseckan beli luk, Uspemo opranu blitvu i pola kašike suvog zacina, prodinstamo, zatim ocedimo. Ispržimo mleveno meso. Napravimo bešamel sos tako što istopimo puter pa uspemo brašno i propržimo. Uspemo mleko i mešamo dok se ne zgusne. Sipamo pola kašike suvog zacina. Sada slažemo lasanju. na dno uspemo malo paradajz i na to prvi red kora za lasanju. Na to stavimo oceenu blitvu i propržene pinjole.

Zatim opet red kora, pa sos od paradajza meso i mocarelu 1 kašiku. Zatim red kora i to sve pospemo bešamel sosom i ostatkom mocarele. Pecemo na 200 stepeni C oko 20 minuta dok lasanja ne porumeni.

Ovako.

Savet

Lasanju kod mene svi vole, nema veze koliko puta i kakvu napravim. Lasanja je naroito za decu koja ne vole bas povre idealna da se svašta nešto u nju sakrije. Bitno je da ima sos od paradajza i mnogo sira. Mogu vam rei da kod ove lasanje skoro da nije potrebno meso!