

Lazanje na enovski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g gotovih kora za lazanje
- 50 g putera
- 50 g brašna
- 1 l mleka
- 5 kašika maslinovog ulja
- 500 g mešanog mlevenog mesa
- 1 dl vode
- 250 g pelata paradajza u kockicama
- 1 glavica crvenog luka
- 2 cena belog luka
- 4 kašike worcester sosa
- so
- biber
- aleva paprika (po ukusu)
- 1/2 kašičice origane
- 1/2 kašičice bosiljka
- 200 g rendanog kackavalja

Priprema

Na puteru propržite brašno, nalijte mlekom, posolite po ukusu i mešajući (da razbijete grudvice) napravite bešamel.

Na maslinovom ulju. propržite sitno seckani crveni i beli luk, nalijte sa 1/2 dl vode i dinstajte, dok ne postane staklast. Dodajte meso, ostatak vode i sve začine (osim bilja), pa krckajte oko 20 minuta.

Na kraju, stavite kockice pelata i zacinsko bilje i kuvajte još par minuta. U tepsiju sipajte debeo sloj bešamela, pa poreajte prvi sloj kora.

Prelijte sosom, stavite opet kore, bešamel i sos i tako dok ne utrošite sav materijal. Poslednji red kora treba da je bogato prekriven bešamelom.

Pecite na 220 stepeni oko 40 minuta.

Kada su lazanje gotove, pospite ih rendanim kackavaljem i na kratko vratite u vec iskljucenu rernu, tek toliko da se sir rastopi.

Lazanje se seku, tek kada se malo prohlade, po želji se ukrase ceri paradajzom i kecapom i serviraju uz zelenu salatu.