

Lazanje sa mlevenim mesom i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 7 svežih kora za lazanje
- 200 g šampinjona
- 200 g mlevenog juneceg mesa
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 50 g maslaca
- 70 ml paradajz pirea
- 250 g pavlake
- 70 g parmezana
- so
- biber
- origano
- majcina dušica
- 30 g parmezana (za posipanje)

Priprema

Crni luk sitno iseckati, pecurke na listice, šargarepu izrendati. Pavlaku umutiti sa parmezanom.

Upržiti na maslacu luk i šargarepu, dodati šampinjone, posoliti, pobiberiti, dodati mleveno meso, propržiti, pa dodati paradajz pire. Dodati majcinu dušicu i origano, pa krckati desetak minuta, dodati pavlaku i parmezan, promešati, pa skloniti sa vatre.

U nauljen vatrostalni sud reati, red lazanja, pa red fila sa pecurkama i tako dok se ne potroši materijal.

Odozgo posuti parmezanom i peci na 200 stepeni oko pola sata.