

Lazanje



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa goveeg
- **2 dl** paradajz sosa
- **1 pakovanje** kora za lazanje
- **2 dl** mleka
- **2 kašice** ulja
- **1 kašica** soli
- **malobibera**
- **malomajcine** dušice
- **malobosiljka**
- **2 kašike** brašna
- **0,5 dl** crnog vina
- **manja glavica** luka
- **1 manja** šargarepa

Priprema

Izdinstati luk i šargarepu na ulju. Dodati meso i nastaviti dinstanje. Zaciniti. Doliti vino. Kad ispari dodati paradajz sos. Dinstati dok tecnost ne ispari.

Bešamel - Beli fil - Na malo ulja propržiti brašno tek na kratko pa polako dolivati mleko. Mešati bez prestanka dok masa ne zgusne. Posoliti i pobiberiti.

Kore za lazanje staviti u ključalu vodu na 1-2 min.

Reati u podmazan pleh sledecim redom: Kora, beli fil - bešamel, meso, kora, besamel, meso.... Poslednju koru premazatri bešamelom i narendati kackavalj.

Peci 60 minuta na 200 stepeni.

Savet

Jako je bitno da lazanje ostavimo da "odmore" 15-ak minuta po vaenju iz rerne.