

Lazanje sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za prvi korak:

- **1 pakovanje** lazanja
- **1 kašičica** soli
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka

Za drugi korak:

- **400 g** kackavalja
- **2 kašike** brašna
- **1 šolja** mleka
- kecap
- pavlaka

Priprema

Skuvati pakovanje lazanja u vreloj vodi. Dodati kašičicu soli u vodu. U međuvremenu, u malo dubljoj šerpici propržiti glavicu luka sa mesanim mlevenim mesom. Skuvane lazanje redjati u prehodno podmazan pleh (dublji), ili vatrostalnu ciniju.

Staviti jednu lazanju, zatim prelijte lazanju prethodno napravljenim besamel sosom od brašna i mleka. Nakon toga, namazati malo kecapa, staviti proprženo mleveno meso, i na kraju izrendan kackavalj. Postupak ponoviti sve do poslednje kore. Poslednju koru prelijte pavlakom i preostalim izrendanim kackavaljem.

Savet

Lazanje možete kuvati jednu po jednu, ali moj vam je savet da stavite celo pakovanje lazanja u šerpu, i kuvate 10-15 minuta. Takoe preporuujem bešamel sos, jer su kore mekše, i samim tim su lakše za jelo. U bešamel sos možete dodati i malo putera, ali ja lino ne stavlja. Ko voli slanije, može ili dodati vise soli dok kuva lazanje, ili posoliti naknadno svaku. Prijatno!