

Lazanje Veneto



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Bolonjski umak:

- **750 g** mljevenog mesa
- **1 konzerva (cca. 250 g)** paradajza (pelat)
- **3 glavice** crnog luka
- **3 češnj** bijelog luka
- **2** narendane šargarepe
- **1** narendanog režanj celera
- **1** balancan (plavi patlidžan) sitno nasjeckan
- **2 dl** bijelog vina
- **2 dl** mljeka
- **1 kašik** ljutog ajvara
- **po ukusu** bibera
- suvi biljni zacini
- oribano
- bosiljak

Pecurke:

- **500 g** pecuraka
- **mala glavica** crnog luka
- **2 režnja** češnjaka
- **1 kašik** maslinovog ulja

Bešamel

- 100 goštrog brašna
- 100 g margarina
- 1 l hladnog mlijeka
- 2 dl kisele pavlake
- 100 g parmezana
- 4 jaja

Pasta i sir:

- 500 g svježih kora za lasanje
- 4 paketa sir trapist u listicama

Priprema

Priprema Bolonskog umaka: Bijeli i crni luk, te poriluk popržiti na ulju. Zatim, dodati svo preostalo povrće i malo popirjati, nakon čega dodati meso i pirjati s mlijekom. U trenutku kada mlijeko u potpunosti ishlapi dodati vino i crveni paradajz, te ajvar i sve začine. Pirjati podlijevajući toplom vodom oko jedan i pol do dva sata na laganoj vatri.

Priprema pecuraka: Pola kilograma pecuraka pirjati s malo crnog luka i 2 režnja češnjaka, uz žicu maslinovog ulja, bez dodatka vode. Kada gljive uvenu dodati začine (peršin, biber i začini po ukusu).

Bešamel priprema: 100 g oštrog brašna prijati sa 100 g margarina. Zatim dodati 1 l hladnog mlijeka, te kuhati uz stalno miješanje dok ne zavri. Smjesu izmaknuti sa štednjaka i dodati začine (biber, začini i naribani oraščić), 2 dl kisele pavlake, 100 g parmezana, te 4 jaja. Miješati smjesu dok smjesa ne postane homogena.

Finish: U veću, duboku tepsiju sljedećim redoslijedom složiti pripremljene dijelove jela: 1) Na dno staviti bolonjski umak, 2) Prekriti korama za lasanje, 3) Preliti bešamel, 4) Na bešamel staviti pirjane gljive, sir. Tim redoslijedom nastaviti dok se sastojci ne potroše. Uzeti u obzir da na zadnju koru za lasanje ide mala količina bolonjsko umaka, a pri završetku preko istog zalijemo bešamelom i po mogućnosti pospemo ribanim trapistom. Prije samog pečenja izrežemo na željene komade, te pecemo na 220 °C cca. 30 minuta. Zatim još cca. 15 minuta na 170 °C. Gotove lasanje ostaviti 5-6 minuta izvan pećnice prije posluživanja. Napomena: Kod pripreme, tj. slaganja lasanja, svi nadjevi moraju biti topli. Ovaj originalni italijanski recept dobila sam od tete Antonije i zajedno s njom ga pripremala u jednom malom gradiću blizu Venecije.

Savet