

Lazanje



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Besamel:

- **60** g maslaca
- **3** kašike brašna
- **4** dl mleka

Bolonjeze:

- **500** g mlevenog mesa
- **1** glavicacrno luka
- **4** cenabelog luka
- 2 šargarepe
- peršun
- origano
- so
- biber
- **4** kašike paradajz pirea
- **200** g šampinjona
- **150** g kackavalja

Podloga:

- **500** g testenine za lazanje

Priprema

Testeninu za lazanje polažemo jednu za drugom u vrelu vodu i kuvamo oko 8-10 minuta. Kašikom ih pokupimo iz vode i reamo na vlažnu krpu.

Besamel: Maslac staviti da se topi, dodati brašno da se napravi svetla zaprška. Zaliti mlekom i prokuvati uz stalno mešanje.

Bolonjeze: Ispržiti na ulju crni luk, dodati narendanu šargarepu. Zatim dodati mleveno meso, zacine, peršun, beli luk i paradajz. Za vreme prženja zaliti supom ili vodom. Kuvati oko 30 minuta da dobije lepu gustinu.

Šampinjone izdinstati posebno oko 15-ak minuta i dodati u bolonjeze sos.

U podmazan pleh reati: red testenine, premazati besamelom, pa bolonjeze sosom, pa testenina i sve tako dok ne potrosite materijal. Zadnji red testenina premažite bešamelom i narendajte kackavalj. Spremno je za rernu :) Lazanje peci 25 minuta na 200 stepeni.

Savet

Kad služite, obavezno uz jednu porciju lazanja stavite i jednu kašiku kisele pavlake.... Savršena kombinacija.
PRIJATNO!