

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 glavica** crnog luka
- **4 cen** belog 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 lasanje polažemo jednu za drugom u vrelu vodu i kuvamo oko 8-10 minuta. Kašikom ih pokupimo iz vode i reamo na vlažnu krp.

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 :) Lasanje peci 25 minuta na 200 stepeni.

Savet

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