

Domace lazanje by Aleksandra



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za lazanje:

- **350g** brašna
- **1 kašika** ulja
- **2** jajeta
- **malosoli**
- **oko 100 g** vode
- Bešamel sos:
- **malomaslinovog** ulja
- **kockica** maslaca ili margarina
- **1/2 l** mleka
- **3 kašike** brašna
- mešavina začina
- Sos od mesa:
- **300 g** mlevenog mesa
- **100 g** kečapa ili mlevenog paradajza
- **malom** mlevenog bibera
- **maloo** origana
- **maloruzmarina**
- **1 kašika** mešavine začina
- **1** crni luk
- Ostalo:
- **300 g** kackavalja
- **1/2** casepavlake

Priprema

Testo za lazanje: Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo, zatim razviti koru, i iseci je na pravougaonike po želji otprilike dimenzije 10x6 ja tako radim. Zatim ostaviti da se prosuši oko 15 minuta, a zatim kuvati u prokljucaloj vodi (u koju smo sipali malo ulja) po 3-4 minuta. Potom ih vaditi i stavljati na pamucnu krpu.

Bešamel sos: U tiganj sipati ulje i maslac kada se maslac istopi sipati malo mleka najbolje hladnog i 3 kašike brašna mešati da se nestvore grudvice, a zatim dodavati preostalu kolicinu mleka. Na kraju kad se lepo zgusne kad je gotov sos zaciniti sa mešavinom zacina. Sos od mesa: Propržiti luk da dobije žutu boju dodati meso pa ga malo proprziti. Na kraju dodati kecap i sve navedene sastojke (biber, ruzmarin, oregano, mešavinu zacina). Još potrebno 300g kackavalja i pola case pavlake. Kackavalj iseci na tanke listove. Malko pouljiti vatrostalnu posudu zatim reati sledecim redom: testo, pa sos od mesa, pa bešamel sos, pa koji list kackavalja, i tako sve do kraja. Na kraju u preostali bešamel sos staviti pola pavlake pa peliti preko i narendati kackavalja. Znaci 200g kackavalja iseci na listove, a 100g narendati na kraju.

Savet