

Domace lasanje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- 4 jajeta
- **4 kašike** ulja
- so
- mleko

Za bešamel sos:

- **4 kašike** brašna
- **1 l** mleka
- suvi biljni zacin

Za fil:

- **2 glavice** crnog luka
- **500 g** mleveno meso
- **1/2 l** kecap
- suvi biljni zacin
- biber

Za preliv:

- 2 pavlake

- 400 g kackavalj

Priprema

Testo: umutiti jaja, brašno, so, ulje i mleko da bude gušće testo i pržiti deblje palacinke.

Bešamel sos: 4 kašike brašna upržiti sa uljem, a zatim dodati 1 l toplog mleka i zacin po ukusu.

Fil: upržiti crni luk i mleveno meso dodati kecap, zacin, so i biber po ukusu. Režati: palacinke - fil - bešamel sos - 100 g rendani kackavalj - palacinka - fil.....

Na zadnju koru namazati malo margarina i peci na 220C.

Kada su lasanje pecene odozgo namazati 2 pavlake i narendati 100 g kackavalja.

Savet