

Lazanje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za lazanje:

- **5**jaja
- **500** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- vode po potrebi

Nadev I:

- **300** gmlevenog mesa
- **50** gpraziluka
- **2-3** cenabelog luka
- **200** gpecuraka
- **1** dlkuvanog paradajza
- **200** gkecapa

Ostalo:

- **300** gmocarele
- **5-6** pecenih crvenih paprika

Nadev II:

- **2-3 kašikebrašna**
- **50 gputera**
- **7 dlmleka**
- so
- biber
- muskantni orašcic

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesite testo za lazanje (ko ima mašinu za testo napravite testo kao za supu, ili jednostavno kupite 500 g testa za lazanje).

Izdinstajte 10tak minuta praziluk i mleveno meso na malo ulja, dodajte seckane pecurke, posolite, pobiberite i naliјite paradajz i kecap.

Skuvajte bešamel sos.

Na dno posude sipajte malo bešamela i rasporedite deo testa, preko nanesite malo bešamela, sos od mesa, rendani sir, trakice pecene paprike, bešamel, kore, besamel. Fil od mesa, sir, trakice paprike, besamel, kora... Sve završite sa bešamelom i rendanim sirom. Pecite sat vremena na 200 stepeni.

Savet