

Lazanje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za lazanje:

- 5jaja
- **500** gbrašna
- **1 kašicica**soli
- 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 dl mleka
- so
- biber
- muskantni oraščic

Priprema

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

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

Skuvajte bešamel sos.

Na dno posude sipajte malo bešamela i rasporedite deo testa, preko nanosite 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