

Lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanj**akora za lazanje

Za bešamel sos:

- **1** lmlijeka
- **3 kašike**brašna
- **50 g**margarina
- **2 kašike**ulja
- **maloz**acina po želji
- (bosiljak, nana, majcina dušica)
- **malobijel**og luka u prahu
- **malosoli**
- **malobibera**

Za fil:

- **500 g**mljevenog mesa
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **malosoli**

I još:

- 300 g spanaca
- 300 g sira trapista

Priprema

U slanoj vodi obariti lazanje. Na malo ulja propržiti crni luk, pa dodati mljeveno meso. Dodati začine i pržiti 15 minuta. Dodati pavlaku za kuvanje i ostaviti da krcka na tihom vatri. Bešamel sos: U šerpu staviti ulje i margarin da se istopi, pa dodati brašno uz stalno miješanje. Naliti sa 1 l mlijeka uz miješanje da se ne stvore grudvice. Dodati začine po želji, biber i so. Kuvati dok se ne počne zgušnjavati. Spanac obariti pa isitniti. Pekac pouljiti pa reži kore-meso-spanac-sir trapist-bešamel sos, pa postupak ponoviti. Na kraju idu kore i sir trapist od gore. Sir trapist možete rendati ili staviti listove. Peci na 200 C oko 35-40 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Pošto ne koristim paradajz malo sam eksperimentisala sa dodacima i vjerujte da je jako, jako ukusno.