

Gurmanske lazanje



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (500 g)kora za lazanje**
- koje se ne kuvaju

Sos sa mesom:

- **1/2 kgmešanog mlevenog mesa**
- **1 glavica**(iseckanog) crnog luka
- **2 veca cešnja**(iseckanog) belog luka
- **100 mlcrnog vina**
- **400 mlpasiranog paradajza**
- **1/3 kašicicesoli**
- **1/3 kašicicešecera**
- **1/3 kašicicebibera**
- **1/3 kašicicenarendanog muskatnog orašcica**
- **1,5 kašicasuvog biljnog zacina**
- **2 kašicice sušenog peršuna**

Bešamel sos sa pecurkama:

- **300 gositno iseckanih šampinjona**
- **50 gputera**
- **2prepune kašike brašna**
- **350 mlmleka**
- **biber**

- suvog biljnog zacin

Sos sa blitvom:

- 1beza blitve
- 1 kašikabrašna
- 250 mlvode
- suvi biljni zacin

... i još:

- 300 gizrendanog kackavalja
- 200 mlpavlake za kuvanje

Priprema

Sos sa mesom: U dublji tiganj ili šerpu (ja to radim u voku), na malo ulja staviti da se prži, sitno iseckani, crni luk. Dodati mleveno meso i dobro promešati (da se meso nacisto usitni). Dodaj beli luk, pa nastavi sa dinstanjem, na tihoj vatri, dok meso ne promeni boju. Zaliti ga sa vinom i paradajzom, dobro promešati, pa dodati sve navedene zacine. Krckati dok se sos ne zgusne.

Bešamel sos sa pecurkama: Pecurke sitno iseckati i staviti na malo ulja da se prže. Pržiti dok ne ispari voda koju su pecurke pustile.

U dublju posudu staviti puter da se rastopi. U puter sipati brašno i mešati, kratko, da se brašno malo uprži. Dodavati toplo mleko i energično mešati, da se ne stvore grudvice. Posuti biozacinom i biberom, po ukusu.

U bešamel dodati ispržene pecurke i promešati.

Sos sa blitvom: Blitvu ocistiti i sitno iseckati. Na malo ulja staviti da se prži. im omeša dodati brašno, promešati i naliti sa vodom. Dobro sjediniti. Posuti suvim biljnim zacinom, po želji, i kuvati dok se ne zgusne.

Reanje: Uzeti, dublju, vatrostalnu ciniju i dobro je premazati uljem. Staviti jednu koru (ako se prostor ne popuni sa jednom korom dodaj deo druge kore) premazati je uljem, pa stavi drugu koru.

Preko kora staviti pola smese sa mesom.

Preko mesa staviti pola bešamel sosa, pa poravnati.

Preko bešamela posuti malo kackavalja.

Isti postupak ponoviti još jedanput. Zatim ponovo idu dve kore (koje se izmeu premažu uljem), pa staviti sos sa blitvom.

Na kraju idu dve kore (premažu se izmeu) i obilno se pospu kackavaljem.

Preko kackavalja razliti pavlaku za kuvanje.

Staviti da se pece (u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni) ali ne na srednjoj rešetki šporeta (zato što ce pavlaka i kackavalj brzo da porumene, a kore još nece stici da omekšaju), vec na donjoj. Peci dok gornja površina ne porumeni. Izvaditi lazanje i ostaviti da se prohlade, oko 15 minuta.

Iseci na kocke i uživajte, u zaista divnom ukusu.

Savet