

Lazanje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja**Barilla lazanja
- **2 glavice**crnog luka
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 l**Next premium paradajz soka
- 1lovorov list
- **po ukusu**bosiljak
- **po ukusu**uzmarin
- **po ukusu**so, mleveni crni biber
- **1 kašikica**šecera

I još:

- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **100 g**kackavalja

Priprema

Za crveni sos na ulju propržite sitno iseckan crni luk.

Zatim dodajte meso, posolite i pobiberite i nastavite sa prženjem. Ako meso otpusti masnocu prospite je.

Dodajte zatim Next premijum paradajz sok, dodajte bosiljak, lovorov list, još malo soli i bibera, ruzmarin izmeu prstiju i vrlo malo šecera, kuvajte na blagoj vatri 20 minuta i skinite sa vatre.

U cetvrtast pleh na dno stavite malo ulja i malo brašna, lazanjama pokrijte celu površinu pleha, sipajte trecinu crvenog sosa.

Preko njega pavlaku za kuvanje, preko poreajte lazanje celom površinom, ponovo sipajte sos i ponovo lazanje, preko sipajte ostatak crvenog sosa i pavlake, stavite u vrelu rernu i pecite 20 minuta.

Izvadite i pospite rendanim kackavaljem i pecite još 5 minuta dok sir ne porumeni. Secite na parcad i služite.

Savet