

Italijanske lazanje



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glazanja
- **500** gcevap mase
- **250** gšampinjona
- **750** gtomato paradajza sa origanom i bosiljkom
- **1,2** lmleka
- **6 srednjih glavic**acrnog luka
- **1 dl**crnog vina
- **50** gkackavalja
- biber, beli luk, so, tucana paprika
- **1 kesica**dodatka sa cetri vrste sira

Priprema

Besamel sos: na malo ulja propržiti kratko 3/4 cena belog luka, dodati 3 kašike brašna kratko propržiti da ostane belo brašno i naliti 1 l mleka. Sos treba da bude rei.

Sos od roštilj mase i paradajza: Iseckati 3 glavice crnog luka i upržiti na ulju. Kad se luk uprži dodati cevap masu. U uprženo meso doliti 1 dl crnog vina i pržiti dok vino ne uvri. Dodati paradajz i dinstati dok se ne dobije kompaktna masa. Dodati soli, bibera, tucanu papriku i zacin po ukusu.

Sos od pecuraka sa cetri vrste sira: upržiti preostale 3 glavice luka, šampinjone iseckati na listice. Kad je luk gotov dodati šampinjone, kratko ih pržiti i dodati razmucenu kesicu dodatka sa cetri vrste sira u 200 ml mleka. Skuvati sos.

Poreati u pleh: prvo bešamel sos, kora, bešamel sos, sos od pecuraka, paradajz sos, bešamel i opet kora.

Postupak ponavljati dok se ne potrose svi sastojci, na kraju ide bešamel sos i rendan kackavalj.

Prekriti folijom stim što foliju stavite da ne dodiruje kackavalj da se ne zalepi. Staviti u zagrejanu pecnicu na 220°C 30 minuta.

Skinuti foliju pole 30 minuta i vratiti da se zapece još 15 minuta.

Kad je lepo porumenelo izvaditi iz šporeta, iseci nožem na kocke i proci po ivicama pleha skroz u krug da tecnost koja je na površini ode unutra.

Ostaviti petnaest minuta da povuce tecnost sa površine i služiti.

Savet

Moja tepsija je ostala prazna za 15 min uz to sam dodala salatu od jogurta i krastavca svežeg. Moji ukuani moraju da imaju neku salatu uz ruak mada uz lazanje ne ide salata.