Lazanje sa mlevenim mesom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mlevenog mešanog mesa
- **400 g**testa za lazanje
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1/2 veze**peršunovog lista
- **1 kašicica** origane (zacina)
- **150 ml**kuvanog paradajza
- **po ukusu**bibera

Za bešamel sos:

- **500 ml**mleka
- **4 kašike**brašna
- **80 ml**ulja
- **150 g**kackavalja

Priprema

Na 1 manjoj glavici crnog luka izdinstati meso, dodati bibera, soli, malo aleve paprike, dodati oko 150 ml kuvanog paradajza, seckanog peršuna i origano. Dinstati da bude gusto. Bešamel sos: Na ulju propržiti da ostane beo 3-4 supene kašike brašna i dodati oko 1/2 l mleka. Posoliti. Ako je gust dodati još mleka da bude ree. U vatrostalnu posudu ili pleh, odgovarajuce velicine dodati 5 kašika bešamel sosa, pa reati, red testa, pa meso, pa narendan kackavalj, pa zaliti sa bešamel sosom i tako dok se ne utroši materijal. Poslednji red treba da bude

testo, premazano sa bešamel sosom i posuto narendanim kackavaljem. Peci na srednje zagrejanoj pecnici dok ne porumeni.

Savet