

Lazanje sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za lazanje
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 l** mleka
- **3** jajeta
- **1 kašak** kisele pavlake
- **200 g** kecapa
- **50 g** brašna
- **50 g** maslaca
- **300 g** kackavalja

Priprema

U tiganju na malo ulja propržiti mleveno meso i posoliti po ukusu. Za bešamel sos: Na maslacu propržiti brašno, zatim dodati mleko, mešati žicom dok se masa ne zgusne. Dodati po želji začine (peršun, beli luk, suvi biljni začini, so). Posebno umutiti jaja i kiselu pavlaku, dok se ne sjedini. Reanije: Lazanje, bešamel, kora, mleveno meso, kackavalj, kecap. Reati dok se ne utroši materijal, odozgo preliti filom od jaja i pavlake. Zapeći u prethodno zagrejanj rerni oko 45-50 minuta, dok ne porumeni i uhvati koricu. Izvaditi iz rerne da se ne bi sušilo, sačekati da se malo prohladi i služiti. Prijatno!

Savet