

Domace lazanje (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Priprema testenine:

- **6** jaja
- **600** gbrašna
- **1/2** kašicicesoli

Priprema jela:

- **600** g(domacih) lazanja
- **400-500** gmlevenog mesa
- **1** dlulja
- **1** glavicacrнog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** kašicicasoli
- **prstohvatmlevenog bibera**
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **3** dlkuvanog ceenog paradaiza
- **4** kašikebrašna
- **8** dlmleka
- **prstohvatorigane**
- **1/2** kašicicemuskatnog oraha
- **200** gkackavalja

Priprema

Priprema lazanja: Zamesiti tvrdo testo od 6 jaja, 600 g brašna i 1/2 kašicice soli, da se ne lepi (od mere sa 6 jaja

dobije se najmanje 600 g suve testenine, a kolicina zavisi od velicine jaja, prema kojoj se dodaje i kolicina brašna). Testo iseci na trake i rastanji na mašini za testenine, debljine oko 1,5 mm. Tako istanjene trake iseci na pravougaonike i ostaviti na stolnjaku da se osuše. Suve lazanje cuvati u papirnoj ili platnenoj vrecici do upotrebe.

U slanoj vodi, u koju je dodato malo ulja, stavljati po 4-5 komada lazanja da se kuvaju oko 5-6 minuta, da se ne prekuvaju i ne zalepe. Vaditi ih iz šerpe, isprati malo pod mlazom hladne vode i reati na kuhinjsku krpu do slaganja.

Na ulju staklasto propržiti sitno sekan crni luk, dodati protisnut beli luk, pa dodati mleveno meso i pržiti oko 10 minuta. Dodati so, biber, suvi biljni zacin i origanu.

U drugoj šerpi napraviti bešamel sos. Zagrejati ulje na srednjoj temperaturi, dodati brašno i propržiti ga da blago porumeni, ali da ne izgori, pa nalivati po malo hladnog mleka, neprestano mešajuci. Posoliti, pobiberiti i narendati morski orašcic. Mleko nalivati sve dok se ne dotera gustina sosa, koji treba da bude malo rei od uobicajenog bešamel sosa, jer ce se pri pecenju lazanja još malo zgusnuti.

Tepsiju velicine 35 x 25 cm premazati tankim slojem ulja (i dno i zidove), pa na dno poreati prvi sloj lazanja, da se što bolje prekrije dno tepsije.

Sipati trecinu mesa i ravnomerно rasporediti po celoj površini.

Preko mesa preliti oko 1 dl kuvanog paradaiza, preko toga naneti cetertinu bešamel sosa i posuti rendanim kackavaljem.

Preko kackavalja poreati drugi sloj lazanja, meso, paradajz, bešamel, kackavalj, pa postupak ponoviti još jednom.

etvrti sloj lazanja preliti ostatkom bešamel sosa i posuti obilnije rendanim kackavaljem.

Peci u zagrejanoj rerni 20 minuta na 180 C, da se kackavalj rastopi, porumeni i zapece.

Savet

Testeninu pravim sama, a spremam je na više naina... ovaj je sa kuvanim ceenim paradaizom ...