

Lasanja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **500 gmlevenog goveeg mesa**
- **1 pakovanjegotovih kora za lasanju**
- **1crni luk iseckan**
- **1 cenbelog luka, sitno iseckan**
- **2jajeta**
- **100 grendanog kackavalja**
- **100 grikote**
- **2 kašikesitno iseckanog peršuna**
- **1 konzervaparadajza**
- **300 mlparadajz sosa**
- so i biber prema ukusu
- **1svež paradajz**
- **300 grendane mocarele**

Priprema

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Namastimo vatrostalni pleh u kome cemo peci lasanju. U tiganju srednje vecicine dinstamo luk na malo ulja, dodamo beli luk i meso i varjacom mešamo dok bude proprženo.. Dodamo sve od paradajza i promešamo.. Pokrijemo, smanjimo temperaturu i krckamo oko 15 minuta. Povremeno promešamo. U ciniji izmešamo jaja, svež sir, 1/2 šolje parmezana, peršun, so i biber. Na dno posude za prženje posipamo i ravnomeno rasporedimo malo sosa od mesa. Sada reamo red testa lasanje, pa red mesa pa red sira. Na zadnju površinu izrucimo ostatak sastojaka. Nasecemo tanko jedan paradajz. Pecemo 30-35 minuta. Ostavimo da stoji oko 10 minuta pre serviranja.

Savet

Bie da je vrlo malo ljudi koji ne vole lasanju.Brzo se sprema i vrlo je ukusna. Znam da kad dolaze deca u posetu obino je i ovo na repertoaru. Ujedno je i odlian sakriva raznog povra.