Lazanje



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g mlevenog goveeg mesa
- 500 g širokih rezanaca
- 250 g paradajza
- 200 g sira
- 2 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 dl ulja
- 1 veza peršunovog lista
- origano
- mleveni biber
- malo butera
- so

Priprema

Široki rezanci (oko 5 centimetara), u pekim gradovima mogu se kupiti na pijaci. Ako se ne mogu kupiti, potrebno ih je umesiti kao za supu i iseci širine oko 5 centimetara, a dužine velicine pleha.

Istovremeno u dve šerpe naliti vode, posoliti, sipati po nekoliko kapi ulja (da se rezanci ne bi slepili), i obariti rezance. Obarene rezance ocediti, staviti u cediljku i preliti hladnom vodom.

Na zagrejanom ulju ispržiti vecu glavicu sitno isecenog crnog luka i dodati mleveno mseo da se i ono prži. Kad se meso proprži dodati paradajz (sveži, mleveni, kuvani ili pire paradajz iz tube, odnospo konzerne - zavisno od godišnjeg doba), i pržiti, vodeci racuna da ne uvri sva tecnost. Skinuti sa šporeta i dodati malo mlevenog bibera, iseckan beli luk, vezu iseckanog peršunovog lista, origano i so.Buterom podmazati pleh, reati rezance, preko njih staviti propržepo mseo, a preko mesa narendati sir (masni tvrdi sir, kackavalj ili kombinovano). Ono ponavljati dok se ne utroše rezanci i meso. Poslednji red odozgo prekriti narendanim sirom. Pleh pokriti aluminijumskom folijom i peci u zagrejanoj rerni. Ispeceno iseci na kocke i služiti.