

## *Lazanja bolonjeze (Lasagna Bolognese)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 4 jajeta
- 400 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašika maslinovog ulja

#### **Bolonjez:**

- 500 g mlevenog mesa (naj bolje junetine)
- 50 g pancete
- 2 glavice crnog luka
- 4 cenabelog luka
- 1 šargarepa
- 100 ml crnog vina
- 800 g svežeg paradajza
- šaka svežeg bosiljka
- 1 kašičica sušenog origana
- po ukusu so
- po ukusu biber

#### **Bešamel:**

- 3 kašike brašna
- 1 l mleka
- 50 ml maslinovog ulja

- **po ukususo**
- **po ukusumuskatni oraščic**

## **I još:**

- **100 g** trapista
- **50 g** parmezana
- **1 kašičica** sušenog origana

## **Priprema**

**Testo:** U dublju posudu sipajte sve sastojke i pocnite da mesite testo. Kada se testo pocne odvajati sa ivica posude i ruku prebacite ga na dasku i snažno mesite što duže možete. Sada testo stavite u najlon kesu i zatvorite je tako da vazduh ne može da ulazi i suši testo. Ostavite tako da odstoji oko 15 minuta.

Sada je vaše testo dovoljno meko i elasticno pa ga možete oblikovati. Ukoliko imate mašinu za pastu, testo isecite na nekoliko delova i provucite nekoliko puta svaki list testa kroz mašinu do željene debljine. Ja sam razvlacila do 5 na mojoj mašini koja ima 7 pozicija za debljinu. Trake testa poslažite na krpu i ostavite oko 10 minuta da se malo osuše, a zatim isecite na vece kocke vodeci racuna o obliku pleha u kome cete peci.

**Bolonjez:** Na maslinovom ulju dinstajte sitno seckani luk dok ne omekša. Dodajte na sitne kockice secenu pancetu, izgnjecen beli luk, rendanu šargarepu i dinstajte oko 5 minuta. Sada dodajte mleveno meso i uz stalno mešanje dinstajte još oko 5 minuta. Nalite crnim vinom i zacinite, kuvajte još oko 5 minuta.

Dodajte sitno seceni sveži paradajz, poklopite tiganj i na laganoj vatri ostavite da se krcka oko 15 minuta. Na kraju dodajte još i bosliljak i origano.

**Bešamel:** Brašno pomocu žice razmutite sa hladnim mlekom da nema grudvica. Stavite na lagano da se kuva uz neprestano mešanje. Kada pocne da se zgušnjava smanjite temperaturu pa kuvajte još nekoliko minuta. Sklonite sa vatre, zacinite solju i muskatnim oraščicem i dodajte maslinovo ulje. Mutite žicom dok se sos potpuno ne sjedini.

**Slaganje lazanje:** Na dno pleha razmažite tanak sloj bešamela. Preko složite prvi sloj testa. Sada ravnomerno rasporedite polovinu bolonjez sosa. Preko toga razmažite tanko bešamel.

Složite sledeci sloj testa i preko toga ostatak bolonjez sosa. Sada opet premažite bešamelom.

Složite poslednji sloj testa i premažite ga preostalim bešamel sosom. Pospite ravnomerno mešavinom rendanog trapista i parmezana. Na kraju pospite origano.

Pecite oko 40 minuta na 180 C.

### **Savet**

Lazanje ostavite da se odmore oko 5 minuta pre se?enja.