

Lazanje (7)



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 ploča** od testa
- **350 g** mlevenog mesa
- **1/2 l** tečnog paradajza
- **1 l** bešamel sosa
- **malosoli**
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašičica** bibera
- **2 cenab**elog luka
- **200-300 g** kackavalja/mocarele
- **3-4 kašike** ulja

Priprema

Iseckati luk sitno, propržiti pa dodati mleveno meso. Zacinje po želji. Dodati tečni paradajz, pa kuvati na tihoj vatri 15 minuta. Na kraju dodati sitno iseckan beli luk. Zatim reati: Red testa, pa mesa, pa bešamel sosa. I tako dok sve ne utrošite. Poslednji red treba da bude testo. Ubaciti na 220 stepeni da se pece 20-30 minuta. Zavisi od rerne. Na kraju izvaditi i dodati dosta rendanog kackavalja/mocarele, pa vratiti u rernu 5 minuta da se sir otopi.

Savet

Bešamel kupujem gotov u tetrapaku, a može se i napraviti od malo ulja, brašna i 1 litre mleka. Stavite ulje i brašno da se proprži pa dodati mleko i mešati sve vreme dok se ne zgusne.