

Domaca lazanja sa povrcom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **4** jajeta
- **maloulja**

Crveni sos:

- **500 ml** sosa od paradajza
- **450 g** mešavine povrca
- **1 kašika** aleve paprike
- **maloorigana**
- **maloperšuna**

Beshamel:

- **2 kašike** brašna
- **3 kašike** ulja
- **400 ml** mleka

Još:

- **300 g** spanaca
- **100 g** majoneza

Priprema

Umesimo testo od jaja, brašna i ulja. Podelimo ga na par delova i razvucemo najviše što možemo. Stavimo na sto krpu i poslažemo testo da se prosuši.

U velikoj dubokoj šerpi stavimo vodu sa šolju da provri. Kada provri ubacujemo 1 po 1 komad testa i kuvamo minut dva. Dok se ne odvoji od dna. Poslažemo ih na drugu krpu i ostavimo da stoje dok kuvamo filove.

U šerpu sipamo povrce.

Nalijemo sok i zacinimo.

Kuvamo dok povrce ne omekša skroz.

Na ringli u seoici propržimo brašno i ulje. Kada brašto nebude imalo grusvica i dobije neku krem boju nalijemo mleko i kuvamo dok nedobijemo željenu gustinu.

Skuvamo iseckani spanac u šerpici. Nalijemo makonez i pomešamo.

Podmazemo pleh. Popunimo dno lazanjama pa sipamo crveni sos.

Preko stavimo beshamela malo. Opet stavimo lazanje pa spanac fil ceo.

Nastavimo sa korama i crvenim filom. Na zadnju koru sipamo beshamel.

Stavimo u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se dobro zapece.

Savet