

Lazanje (8)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek** kora za lasanje
- **500 ml** pasiranog paradajiza
- **1,5 dl** mleka
- **2-3 glavice** crnog luka
- **500 g** mlevenog mesa
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** suvi zacini (origano, bosiljak, peršun)
- **1 kašik** ulja za prženje
- **250 g** rendanog kackavalja

Priprema

Ispržiti crni luk tako da postane stklast, zatim dodati suvi biljni zacin i zacine i malko vode da se to zajedno prodinsta. Dinstati dok voda ne ispari.

Zatim u sve to dodati mleveno meso.

Pošto se meso lepo uprži i sjedini u tu smesu dodati pasirani paradajiz. Kada se sve lepo promeša, dodati u tu smesu i mleko. Posle par minuta krckanja zu neprestano mešanje, šerpa se skloni sa ringle. Smesa treba da bude tecnija (ne puno!)

Uzeti željenu posudu (pleh, vatrostalnu ili keramicku) poreati kore. Ide red kora, red fila.

Meni obicno ispadnu tri reda fila i cetiri reda kora, pri tom mi ostanu kore koje iskoristim u nekoj sledecoj turi.

Savet

Posle peenja, ostaviti jedno desetak minuta da odstoji. Služi se toplo. Prijatno!