

Lazanje sa makaronama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** makarona

Za fil:

- **400** gmlevenog juneceg mesa
- **1 srednja glavicacrnnog luka**
- **5 cešnjabelog luka**
- **250 ml** pasiranog paradajza
- **50 ml** crnog vina
- **1 kašicica** mlevenog ruzmarina
- **1/2 kašice** cimeta
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **2 kašicesuvog** biljnog zacina
- ulje

Bešamel sos:

- **100 ml** ulja
- **2 veca** cenabelog luka
- **70 g** brašna
- **800 ml** mleka
- **100 g** izrendanog parmezana
- **130 ml** jogurta
- **2 žumanceta**

- **1/3 kašicicem** levenog muskatnog oraščica
- **1 kašicicam** levenog bibera
- **2 kašicicesuvog** biljnog zacina

I još:

- **300 g** kackavalja - trapist

Priprema

Crni i beli luk iseckati sitno i staviti na zagrejano ulje, da se prži.

Kada luk postane staklast ubaciti mleveno meso i dinstati, dok ne ispari voda, koju je meso pustilo.

Zatim dodati pasirani paradajz, vino, ruzmarin, cimet, suvi biljni zacin i biber.

Dobro promešati i dinstati, na tihoj temperaturi, sve dok...

...ne ispari tecnost i fil se zgusne. Ostaviti da se prohladi.

Bešamel sos: Na zagrejano ulje ubaciti iseckani beli luk i dinstati dva minuta, na tihoj vatri. Dodati brašno, pa dobro promešati, da se razbiju grudvice od brašna. Brašno pržiti, jedan minut. Sipati mleko, uz neprestano mucenje žicom i kuvati sos dok se ne zgusne (žicom, i dalje, neprestano mutiti). Skloniti sa vatre, pa dodati parmezan, orašcic, suvi biljni zacin i biber.

Dobro žicom sjediniti. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje (da se ne stvori korica).

Umutiti viljuškom dva žumanceta, pa ih sjediniti sa jogurtom. Tu smesu dodati u...

...ohlaeni bešamel i dobro sjediniti.

Skuvati testeninu, procediti i podeliti na tri dela. Vatrostalnu ciniju dobro podmazati uljem, pa sipati jednu trecinu testenine.

Preko rasporediti polovinu fila sa mesom.

Preko mesa sipati jednu trecinu bešamel sosa i posuti sa jednom trecinom izrendanog kackavalja.

Postupak ponoviti još jedanput i na kraju staviti zadnju trecinu testenine, preliti sa ostatkom bešamel sosa i posuti kackavaljem.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni, dok lepo ne porumeni.

Pecene lazanje izvaditi, ostaviti 15 minuta da se prohlade, iseci na kocke i poslužiti.

Savet