

## Lazanje (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** kora za lasanje
- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **2 gl**avice crnog luka
- **400 ml** paradjz pelata
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** zacin

### Za bešamel sos:

- **50 g** putera
- **4 kaš**ike brašna
- **500 ml** mleka
- **1 kaš**ika suvog biljnog zacin
- **150 g** kackavalja

## Priprema

Na ulju ispržiti sitno seckan crni luk, dodati meso i upržiti desetak minuta. Dodati paradajz pelat (iz konzerve) i ukrcakati oko petnaestak minuta. Zaciniti po ukusu. Kore za lasanje obariti u slanoj vodi. Za bešamel. Otopiti puter i na njemu upržiti brašno (koliko da požuti). Dodati mleko, suvi biljni zacin i ukuvati (dok se ne zgusne). U nauljan pleh re?ati red kora, bešamel, fil sa mlevenim mesom, posuti rendanim kackavaljem-postupak ponoviti još jednom (završiti redom bešamela i naneti rendani kackavalj). Peci u dobro zagrejanom re?ni na 180 stepeni oko 20 minuta.

## **Savet**

Možete ih služiti tople, a i hladne-svakako su ukusne.