

Prave lasanje



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za lasanje
- (koje se predhodno ne kuvaju)
- **600 g** juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1 šoljas**oka od paradajza
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Bešamel sos:

- **maloulja**
- **2 kašike** brašna
- **2 dlmleka**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **200 g** mocarele
- **maloulja**

Priprema

Na ulju propržiti luk, dodati mleveno meso i dinstati dvadesetak minuta na tihoj vatri. Posolite, pobiberite,

dodajte zacine, beli luk sitno iseckajte, dodajte sok od paradajza i nalijte sa cašom-dve vode.

Kuvajte još jedno pola sata na tihoj vatri. Tako pripremljeno meso sklonite sa vatre i ostavite sa strane.

Bešamel: U ulju propržiti brašno i doliti mleka, posolite, dodajte biber i zacina po želji. Kuvajte sos par minuta do željene gustine. Mleka možete dodati još po želji (ako je pregust sos).

Reanje: Lazanje poreajte na dnu tepsije, pa preko njih ravnomerno rasporedite deo smese od mlevenog mesa, bešamel, rendanu mocarelu, pa opet red lazanja, mleveno meso i sve tako redom dok se sav materijal ne potroši. Završite sa narendanom mocarelom i stavite u rernu da se pece na temperaturi od 250 stepeni.

Savet