

Lazanje (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavicacrнog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabibera
- **1** kašicicaorigano
- **1** kašicicabosiljka
- **2** dltecнog paradajza

Za bešamel:

- **50** gmargarina
- **3** kašike brašna
- **4** dlmleka

I još:

- **400** gkackavalja
- **500** glistova za lazanje

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati pa staviti da se dinsta, tome dodati mleveno meso i dinstati 20 minuta. Dodati

zacine i na kraju paradajz. Sos ostaviti još par minuta na vatri da se paradajz zgusne i sjedini sa mesom.

Bešamel sos: Margarin staviti u šerpicu da se otopi, dodati brašno pa mleko, prstohvat soli i mešati žicom dok se ne zgusne.

Veci dublji pleh namazati uljem pa poreati listove za lazanje da pokriju površinu, raspodeliti 2 sipe sosa od mesa, preko toga 1 sipaacu bešamel sosa i jednu šaku kackavalja. Rako reati dok se ne utroši sav material, 4-5 redova bude od ove kolicine. Na poslednji red se samo rendani kackavalj pospe, a ako ostane bešamel viška može se pomešati sa kackavaljem i premazati. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 30 minuta.

Savet