

## **Lazanje (13)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora** za lasanje
- **1 glavica** crnog luka
- **300 gm** levenog mesa
- **500 ml** soka od paradajza
- **1 kašicica** šecera
- **200 g** kackavalja
- **200 ml** vode
- **40 g** maslaca
- **50 g** brašna
- **500 ml** mleka
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Izdinstati luk, pa dodati meso. Kad se malo uprži, sipati sok od paradajza, vodu i šecer. Kuvati na srednjoj temperaturi dok meso ne bude gotovo. Margarin zagrejati, dodati brašno, pa kad se uprži, sipati mleko i mešati dok se ne dobije bešamel sos željene gustine. Dodati na kraju suvi zacini. U podmazan pleh staviti kore, preko fil, bešamel sos, narendani kackavalj, pa ponavljati proces dok ima materijala. Zaliti bešamelom pa zapeci u rerni.

### **Savet**