

Bolonjeze lazanja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za bolonjeze sos:

- **350 g** mlevenog juneceg mesa
- **4 kašike** ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **250 ml** paradajz soka
- **250 ml** gustog paradajza (pire)
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** origana
- **po ukusu**
- biber

Za bešamel sos:

- **50 g** maslaca
- **2 kašike** brašna
- **500 ml** mleka
- **80 g** grendanog kackavalja
- **po ukusu** zacini

I još:

- **200 g** kora za lazanju (vec skuvanih)
- **50 g** grendanog kackavalja
- **10 g** maslaca za mazanje posude

Priprema

Pripremiti bolonjeze - na ulju propržiti luk, pa dodati meso, pržiti na jakoj temperaturi. Kad meso bude gotovo dodati paradajz sos i pire, pošeceriti, dodati ostale zacine i krckati oko 5 minuta. Skloniti sa šporeta.

Za bešamel - zagrejati maslac pa dodati brašno, kratko propržiti pa postepeno dodavati hladno mleko uz neprestano mešanje. Kad potrošite svo mleko, zacinite, sklonite sa šporeta i ubacite rendan kackavalj i dobro promešajte.

Podmazati vatrostalnu posudu maslacem, sipati dve kašike bešamela, staviti kore, pa premazati bolonjez sosom i odozgo sipati bešamel i tako dok imate sastojaka (ja obicno stavim 4 reda). Odozgo mora biti bešamel. Pecite na 220 stepeni 30-40 minuta, (proverite cackalicom da li su kore mekane). Pred kraj pecenja možete odozgo positi rendan kackavalj. Služite nakon 15 minuta.

Savet

Svaka kuvarica ima svoj recept za lazanju, meni je ovaj omiljeni. Za još fotografija nije bilo vremena :-)