

Lazanja (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za lasanju
- **600 gm** levenog mesa
- 3 šargarepe
- **1 pakovanje** kuvanog paradajza
- 2 **cen**abelog luka
- 3 **glavice** crnog luka
- 1 **vez**asvežeg peršuna
- 3 paradajza
- 4 **kašike** brašna (za bešamel sos)
- 1/2 **pakle**putera
- 1/2 l mleka
- 1 **kašicica** muskatnog oraha
- 1 **kašicica** italijanske mešavine začina
- 1 **kašicica** suve miroije
- 1 **kašicica** origana
- **400 g** rendanog kackavalja

Priprema

Podmažite pleh margarinom i poreajte kore za lasanju kao na slici.

Kore posipajte rendanim sirom i kuvanim paradajzom...

...pa mesom uprženim sa lukom belim i crnim i rendanom šargarepom, seckanim peršunom i zacinama, po

ukusu...a potom i bešamel sosom koji napravi tako što na puteru upržite brašno i dodate mleko i začine, pa mešajući kuvate dok se ne zgusne.... Imacete materijal za 4 reda s tim da na poslednji nanosite kackavalj, paradajz kuvani i po želji kolutove svežeg. Trebate vam 2-3 u tom slučaju.

Pecete na 200 stepeni.

Savet