

## *Domaca Lazanja*



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 500 g brašna
- 4 jaja
- 5 kašika ulja
- 1 kašicica soli
- 600 ml mleka

#### **Fil:**

- 500 g mlevenog mesa
- ulje
- paradaiz pire ili paradaiz sos
- 1 glavica luka
- so
- zacin
- 70 g parmezana ili trapis sira izrendan

#### **Bešamel sos:**

- 1 kocka margarina
- 3 kašike brašna
- 150 ml mleka

### **Priprema**

Testo: umutiti 4 jajeta sa 500 g brašna 5 kašika ulja, so i mleko. Smesa da bude kao za deblje palacinke. Pržiti palacinke dok traje smesa.

Fil: Na malo ulja izdinstati glavicu luka dodati mleveno meso i zaccine i to sve dinstati jedno 15 minuta i na kraju dodati paradaiz ili sos od paradaiza. Kada se skine sa šporeta doda se i parmezan ili sir trapist.

Bešamel sos: staviti u šerpu malo margarina ali da to bude šerpa u kojoj vam sos neće progoreti. Kada se margarin istopio doda se brašno i malo poprži. Dodati postepeno i mleko uz stalno mešanje, pustiti da se zgusne kao pire. Kada se zgusnulo skinuti sa vatre.

Filovati palacinke sa filom i besamel sosom dok ne utrošite sav materijal. Kada je lasanja gotova stavite u rernu koja je zagrijana na 250 c i pecite je jedno 20 minuta na 250 pa smanjite tentaturu na 200 i još pola sata.

Kad je pecena ostavite je da se malo prohladi i služite je sa kiselim mlekom za klince a odrasli mogu uz čašu hladnog piva.

Probajte mnogo je ukusnija sa ovom palacinkama nego sa gotovim lasanjama, a ko voli zelen može kombinovati sve zavisi kako ste kreativni. PRIJATNO.

Moja porodica obožava domace lasanje za nedeljni rucak kad smo svi na okupu.. POZDRAV IZ PODGORICE