

Lazanje sa bešamel sosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **500 g**kora za lazanje
- **300 g**ackavalja

Za crveni sos:

- **3** glavice crnog luka
- **1** kgmešanog mlevenog mesa
- **1,5** lsoka od paradajza
- **1** lovorov list
- **1** kašikicašecera
- **po ukusu**so
- **po ukusu**umleveni crni biber
- **po ukusu**ružmarin
- **po ukusu**bosiljak

Za bešamel sos:

- **60 g**putera
- **60 g**brašna
- **4** cašemleka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**umleveni crni biber

Priprema

Za crveni sos na ulju propržite sitno iseckani crni luk, dodajte meso, posolite, pobiberite i dinstajte 10-tak minuta.

Nakon toga prospite vodu koju je pustilo meso, nalijte sok od paradajza, dodajte lovorov list, bosiljak i ruzmarin po ukusu. Dodajte so i biber i suvi biljni zacin, stavite 1 malu kašicicu šecera i kuvajte na tihoj vatri 20 minuta.

Za bešamel sos u dublji sud stavite puter da se rastopi.

Zatim u puter sipajte brašno i mešajte, kratko da se brašno malo uprži.

Postepeno dodajte toplo mleko i energično mešajte da se ne bi stvorile grudvice. Posolite i pobiberite po ukusu, kuvajte na tihoj vatri do željene gustine.

Kore za lazanje na kratko probarite. Dublji pleh premažite uljem i po dnu poreajte kore za lazanje da popunite celu površinu. Preko kora stavite trecinu pripremljenog mesa.

Preko stavite trecinu pripremljenog bašmel sosa, narendajte kackavalj, ponovite isti postupak još dva puta tako da završite sa rendanim kackavaljem.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni 30 minuta. Pred kraj pecenja izvadite iz rerne, narendajte još malo kackavalja, vratite na par minuta u rernu i izvadite. Ostavite 10 minuta da se lazanje malo prohlade, secite na kocke i poslužite.

Savet