

Lazanje sa bešamel sosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za lasanje
- **300** gkackavalja

Za crveni sos:

- **3** glavice crnog luka
- **1** kgmešanog mlevenog mesa
- **1,5** lsoka od paradajza
- **1** lovorov list
- **1** kašikicašecera
- **po ukususo**
- **po ukusumleveni crni biber**
- **po ukusuruzmarin**
- **po ukusubosiljak**

Za bešamel sos:

- **60** gputera
- **60** gbrašna
- **4** cašemleka
- **po ukususo**
- **po ukusumleveni 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 kašičicu 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 energicno mešajte da se ne bi stvorile grudvice. Posolite i pobiberite po ukusu, kuvajte na tihoj vatri do željene gustine.

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

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

Pecite u prethodno zagrejanj 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 lasanje malo prohlade, secite na kocke i poslužite.

Savet