

Lazanje (14)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za crveni sos:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** veca glavicacrnnog luka
- **500** mlkuvanog paradajza
- **100** gkecapa
- **po potrebiso**
- **po potrebibiber**
- **po potrebitisivi biljni zacin**
- **po potrebiorigano**
- **1**lovorov list
- **maloulja**

Za besamel sos:

- **50** gmargarina
- **3** kašikebrašna
- **500** mlmleka
- **po potrebiso**

Ostalo:

- **1** pakovanjelazanja
- **400** gkackavalja

Priprema

Iseckati luk, staviti u šerpu dodati ulje, malo soli i dinstati. Kada se izdinsta luk dodati meso, biber, suvi biljni zacin i lovov list i dinstati 15 minuta. Zatim dodati kecap, paradajz kuvani i origano sve zajedno kuvati 15 minuta.

Za bešamel: staviti da se otopi margarin, dodati brašno i mešati zatim postepeno dodavati mleko malo posoliti. Kuvati dok se sos ne zgusne.

Kore za lazanje obariti oko 5 minuta. Kackavalj izrendati. Pa zatim reati u podmazan pleh kora, bešamel, crveni sos, kackavalj tako sve dok ne potrošite materijal. Na poslednju koru ide samo bešamel i kackavalj i malo origana.

Peci na 230 stepeni 30 minuta.

Savet

Veoma su ukusne i kada su hladne.