

Lazanje (2)



Sastojci

Potrebno je:

- testo za lazanje
- 50 g maslaca
- 3-4 kašike brašna
- 500 ml mleka
- 500 g mešanog mlevenog mesa
- 500 ml paradajz sosa (tomatino)
- 150 g kackavalja
- 1 glavica crnog luka
- so
- biber
- suvi zacin
- peršun

Priprema

Bešamel sos: Na maslacu upržiti brašno, pa naliti mleko, dodati biber i so. Skloniti sa vatre i dodati pola rendanog kackavalja.

Crveni sos: Na ulju upržiti sitno iseckanu glavicu crnog luka, zatim dodati mešano mleveno meso i zacine. Kada se uprži nalijte paradajz sos i krckajte par minuta.

Redosled: U dobro nauljenu vatrostalnu ciniju redjajte: testo za lazanje (ja koristim ono koje se ne kuvaju), bešamel, crveni sos i tako redom.

Pecite 45 minuta na 220 C

Pred kraj pecenja, pospite ostatkom rendanog kackavalja. Prijatno!