

Lazanje (16)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2.5 kašičice** suvog biljnog začina
- **2 jogurtske** čaše vode
- **1** cašakuvanog paradajza
- origano
- biber
- **1 pakovanje** kora za lasanje
- **250-300 g** kackavalja

Bašamel sos:

- **500 ml** mleka
- **2 kašike** brašna
- **50-60 g** maslaca
- **1 kašičica** suvog biljnog začina

Priprema

Na ulju izdinstati luk i meso, kada je meso gotovo, dodati začine i 2 čaše vode. Kada voda ispari dodati čašu kuvanog paradajza (ja ako nemam domaćeg, kupim onog sa bosiljkom, jako je lep), i krckati 5 minuta.

Bašamel: Istopiti maslac. Kada se maslac istopi dodati mleko, zatim kada mleko bude vruće dodati i brašno. Ja

brašno pomešam sa malo mleka da ne bi bilo grudvica i to sve zajedno mešati dok se sos ne zgusne. Na kraju dodati suvi biljni začini i malo origana.

Tepsiju u kojoj spremate lasanje podmažite sa malo ulja. Reate testo za lasanje, bašamel, meso i sir (kackavalj), i tako sve dok ne potrošite materijal. Na poslednju koru namažete samo Bašamel. Ostaviti par sati u frižideru (najbolje da odstoji preko noći). Peći 25 minuta sa folijom i 15-20 minuta bez folije. Na samom kraju kada su lasanje gotove staviti sir odozgo i vratiti u rernu dok se sir ne istopi.

Savet