

Lazanje (18)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** testenine
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **250 g** edamer sira
- **1 kesica** sosa od paradajza
- **200 ml** vode

Za kuvanje testenine:

- **1 l** vode

Za prženje:

- **50 ml** ulja

Priprema

Iseckan crni luk i mleveno meso propržiti na 50 ml ulja. Dodati iz kesice sos i 200 ml vode. Pustiti da provri.

Testeninu obariti u 1l vode i 2 kašičice soli.

Obarene testenine ostaviti da "odmore" 15 minuta.

Odgovarajuću posudu podmazati i poreati testeninu da prekrije dno posude.

Dodati polovinu smese mlevenog mesa.

Ponovo meso prekriti testeninom, pa mlevenim mesom.

Prekriti sve testeninom i staviti u zagrejanu rernu na 200°C. Peci 20 minuta.

Posle 20 minuta izvaditi iz rerne i dodati rendani sir. Pojacati temperaturu na 250°C i peci još 7-10 minuta.

Savet

Uz lazanje možete jesti pavlaku. Ja sam koristila okruglu testeninu, a Vi možete kupiti lazanje. Pozdrav i prijatno!