

## Garfildove lazanje



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 crni luk
- 1 kg mleveno meso
- 3 kašike paradajz pirea (može i kecap)
- 2 pakovanja gotovog testa za lazanje
- brašno
- mleko
- ulje
- 300 g trapista ili gaude
- parmezan
- origano
- zacin

### Priprema

Iseckati luk i dinstati ga na malo ulja. Dodati mleveno meso, zaciniti zacinom i pržiti otklopljeno dok iz mesa ne ispari višak vode. Dodati 3 pune kašike paradajz pirea i origano.

U drugoj posudi napraviti reži bešamel sos - na ulju upržiti kratko brašno pa doliti mleko, posoliti i mešati dok se brašno ne skuva. Na kraju dodati 250 g trapist sira da se otopi.

Dno dublje tepsije politi uljem, pa poređati prvi sloj testa, preko njega bešamel, drugi red testa, bešamel pa malo mesa i tako sve do kraja.

Lazanja se završava bešamelom preko testa. Peci u rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Kada je lasanja gotova, narendati ostatak sira i posuti sa malo parmezana. Prijatno!