

Lazanje sa gevircom



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g mlevenog mesa po izboru
- 1 kg paradajza
- 4 glavice crnog luka

Gevirc:

- 4 cena belog luka
- 150 g slanine
- malo svežeg peršuna

Bešamel sos:

- 200 g margarina za kuvanje
- 2 pavlake
- 700 ml mleka
- 300 g brašna
- 250 g kackavalja

Potrebno je:

- 4 pakovanja kora za lasanje (kore koje se ne kuvaju)

Priprema

Iseci crni luk sitno i dobro ga prodinstati, u medjuvremenu samleti paradajz, u secka staviti 150 g slanine, 4 cena belog luka i peršun i sve to seckati zajedno dok se nesjedini. Sjedinjenu masu dodati samlevenom paradjizu i sve dobro izmesati. Kada se luk dobro izdinstao, dodati meso i dinstati sve zajedno 10 minuta, uz povremeno mesanje. U meso dodati paradajz sa gevircom i kuvati 15 minuta.

U drugu šerpu staviti margarin i sacekati da se istopi. Istopljenom margarinu dodati, brašno i dobro mešati, dok se brašno ne sjedini sa margarinom, dodati mleko i sve zajedno kuvati uz stalno mešanje na laganoj vatri, dok se ne dobije kremasta masa.

Nakon toga u kremastu masu, dodati pavlaku i sve dobro izmešati.

Posudu za pecenje (pleh) dobro premazati preostalim margarinom, pa poredjati kore, preko kora prvo preliti besamel sos pa sos sa mesom, i sve tako dok imate sastojaka.

Zadnju koru preliti bešamel sosom i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni 20 min.

Posle 20 minuta izvaditi lazanje i posuti ih rendanim kackavaljem, vratiti u rernu na 10 minuta.

Lazanje služiti tople. Prijatno!