

Lažne lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine

Za bešamel:

- **1/2 l** mleka
- **4 pune kašike** brašna
- **1/2 kesice** origana
- **1 čaša** kisele pavlake
- **po potrebi** so
- **po potrebi** acini

Za preliv od mesa:

- **1/2 kg** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

Ostalo:

- **100 g** dimljenog sira
- **2 dl** kuvanog paradajza
- 2 jajeta

Priprema

Iseckati crni luk, izdinstati na malo ulja, dodati meso, so, zacin i biber. Dinstati meso dok ne omekša.

Od mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti brašno. Ostatak mleka staviti da provri pa u njega sipati razmuceno brašno, origano, po ukusu so i malo zacina i skuvati bešamel sos. U vrelo dodati jednu pavlaku i sve sjediniti.

U slanoj vodi obariti kratko testeninu. Ostaviti je poklopljenu u vodi u kojoj se kuvala.

Posle kratkog vremena procediti je i polovinu sipati u pleh. Preko staviti pola bešamel sos, pola mesa, pola rendanog sira i preliti sa pola kuvanog paradajza. Preko staviti drugi deo testenine, ostatak sosa, meso, paradajz i sir.

Peci na 180C i pri kraju pecenja umutiti dva jaja i preliti preko sira. Peci još malo da dobije boju.

Savet