

Lazanja iz mašnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 2 cela jajeta
- 200 g brašna
- 1-2 kašice ulja

Fil:

- 300 g mlevene junetine
- 1/2 prutapraziluka
- 2 cenabelog luka
- 3 kašice mešane sušene pecurke
- 1 konzerva paradajz pelata
- 2-3 kašice kecapa
- 1 kašica origana
- 200 g kackavalja

Besamel sos:

- 1 puna kašika brašna
- 1/2 šolje hladne vode da sos bude gušći

Priprema

Zamesiti testo za kore od jaja, brašna, ulja. Umotati u prozirnu foliju i ostaviti 1 sat na sobnoj temperaturi.

Pricvrstiti mašinicu, malo pobrašnjaviti deo u koji stavljamo testo. Testo posuti brašnom i oklagijom malo rastanjiti. Provuci kroz mašinicu po dva puta dok stanjujemo do željene debljine. Od ove količine ćemo dobiti 6 kora za kalup veličine 25x16cm.

Pripremanje fila: dinstati crni i beli luk, dodati mleveno meso, 3 kašičice "miks pecurki" u prahu (recept sledi) ili 1 pakovanje (400 g) svežih šampinjona. U fil dodati paradajz pelat, kecap i origano.

Bešamel: pomešati brašno i vodu da bude gustine kao za palacinke. U vruć fil dodati bešamel sos i sve sjediniti. U originalnim receptima, bešamel se stavlja kao poseban fil, ali sam ovaj put skratila proces, jer je efekat i ukus nepromenjen.

Kalup/pleh obložiti pek papirom i na dno dosuti malo vode. Postaviti uzduž 2 kore, fil od mesa i bešamela pa narendan kackavalj. Tako ponoviti tri puta dok sve kore ne iskoristimo i fil bude na vrhu/preko treće kore. Peci prekriveno pek papirom na 160C oko 40 minuta.

Lazanju seci na kocke i služiti toplu.

Savet

Na 1 jaje (za spremanje domaće paste i testa) je potrebno dodati 100 g brašna i malo ulja.