

Lazanje (19)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje od 500 g**kora za lazanje

Za crveni sos:

- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **500 ml**sosa od paradajza
- **po potrebi**biljni zacin
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber
- **2 pune kašike**seckanog peršunovog lišća

Besamel:

- **4 kašike**ulja
- **2 kašike**margarina
- **2 pune kašike**brašna
- **oko 500 ml**mleka
- **400 g**trapista
- **po potrebi**biljni zacin
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber

Priprema

Iseckati sitno crni i beli luk i propržiti na malo ulja. Dodati mleveno meso, peršunov list i prodinstati kratko stalno mešajući. Dodati sos od paradajza, biljni zacín, so i biber. Kuvati oko 20 minuta.

Istopiti u šerpici margarin, dodati ulje i brašno pa propržiti na laganoj vatri. Skloniti sa strane i ostaviti par minuta da odstoji pa sipati mleko polako po potrebi i brzo mešati. Dodati zacín, so i biber po ukusu i u vruć sos sipati 100 g rendanog trapista i mešati dok se ne istopi.

200 g trapista izrendati, a 100 g iseci na listice. Vatrostalni sud namazati margarinom pa na dno sipati malo bešamela. Staviti listove za lazanje, preko njih opet malo bešamela i posuti malo rendanog sira. tada staviti crveni sos, rendani sir, listove za lazanje, bešamel, crveni sos, rendani sir i još jednom isto tako. Na kraju idu listovi za lazanje posuti bešamelom i preko toga malo crvenog sosa. Poklopiti i peci u rerni na 180C oko 1h. Skinuti poklopac, poreati listice trapista i vratiti još malo u rernu da se sir otopi.

Savet