

Lazanje (20)



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **1 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- **po potrebi** brašno
- **1-2 kašikeulja**

Za nadev:

- **350 gm**levenog juneceg mesa
- **1,5 dl**kuvanog paradajza
- **2 cen**abelog luka
- **po kašicicu**origana i majorana
- **po ukusu** soli i bibera
- **maloulja**

Za bešamel sos:

- **3 dl**mleka
- **2 kašike**brašna
- **3 kašikeulja**
- **po ukusu**soli i bibera
- **150 g**trapista

Priprema

Od brašna, jaja, ulja i po potrebi vode zamesiti glatko testo. Ostaviti ga desetak minuta da odmori, a onda ga što tanje razvuci oklagijom na dosta brašna. Najčešće ga razvlacim na mašinici, ali ovaj put sam radila sa oklagijom. Razvučeno testo iseci i poređati na pobrašnjen stolnjak da se suši. Okretati ga svakih petnaest minuta (ukupno 2 h mada može i kraće).

Meso propržiti na ulju pa kad promeni boju dodati paradajz i luk sitno iseckan, začine i dinstati 10-15 minuta.

Na ulju propržiti kratko brašno da ne požuti. Mešati žicom i dodavati hladno mleko, a pred kraj so i biber. Sos kuvati 15 minuta. Ja ga za lasanje skuvam ređe da bi bile sočnije, tako da ako treba dodate još malo mleka.

Vatrostalnu ciniju podmazati, poređati red lasanja pa po njima premazati bešamel sos.

Po sosu posuti deo mesa i još malo sosa i rendanog sira i tako dok ima materijala.

Zadnji red lasanja premazati bešamelom i peci ih 30-35 minuta na 200°C tj. dok ne porumene.

Kad su pecene izvaditi ih i posuti ostatkom rendanog sira. Ne treba ih vratiti u rečni jer će se sir od vreline testa rastopiti. Kad se prohlade služiti ih.

Savet

Lasanje su omiljeno jelo, a ovo je jedan od mnogih recepata - varijanti. U nadev se mogu dodati pečurke, rendana šargarepa, šunka, spanać... Ukoliko ne pravite domaće upotrebite pakovanje gotovih lasanja od 500 g.