

# **Rolovane lazanje**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za lazanje**
- **1 glavicacrnog luka**
- **500 gmlevenog mesa**
- **200 mlparadajz soka**
- **po ukususoli**
- **1 kašicicaorigana**

### **Za bešamel:**

- **100 gmaslaca**
- **3 kašikebrašna**
- **500 mlmleka**

### **Još:**

- **po željirendabi kackavalj**

## **Priprema**

Najpre napraviti bešamel: rastopiti maslac, dodati mu brašno i propržiti da porumeni. Zatim naliti mleko i kuvati dok ne postane gust krem.

Crni luk sitno iseckati i prodinstati na malo ulja, zatim mu dodati mleveno meso. Dinstati zajedno još neko vreme, pa dodati paradajz sok. Na kraju posoliti i dodati origano, pa skloniti sa vatre.

Svaku koru za lazanje potopiti u vrelu vodu da omeša. Zatim je premazati bešamelom, pa filom sa mesom. Svaku lazanju uviti kao palacinku.

Slagati jednu do druge u podmazanu vatrostalnu ciniju. Preostalim bešamelom preliti lazanje po površini. Rernu ukljuciti na 200 stepeni, pa staviti da se lazanje zapeku oko 40 minuta.

Pred kraj, posuti sve rendanim kackavaljem i vratiti još kratko u rernu, tek da se kackavalj otopi.

## **Savet**